ZEITSCHRIFT FÜR WEIN-, OBST- UND SEIDENBAU

LIBRARY
UNIVERSITY OF CALIFORNIA
DAVIS

Zeitſchrift
für
Wein-, Obſt- und Seidenbau.

1843 no 1-3

Organ
mehrerer Wein-, Obſt- und Seidenbau-Vereine.

Unter Mitwirkung
des
Regierungsrath Wilh. von Türk
(für den Seidenbau)
herausgegeben
von
William Löbe.

Erſtes Heft.

LIBRARY
[illegible] 953
UNIVERSITY OF CALIFORNIA

Leipzig, 1843.
Gebrüder Reichenbach.

☞ **Zur Nachricht!** Von gegenwärtiger Zeitſchrift erſcheinen für das Jahr 1843 ſechs Hefte zu dem Preiſe von 1 Thlr. 20 Ngr. Dieſelbe wird größere Originalaufſätze bringen über Weinbau im Freien und am Spalier, über Weinbereitung, Pflege und Veredlung des Weins (Kellerwirthſchaft), Weinhandel, Geräthe für Weinbereitung, über Bereitung des Traubenkernöls, des Weineſſigs ꝛc.; desgleichen über die verſchiedenen Arten des Maulbeerbaums, über Erziehung und Pflege deſſelben, über Behandlung der Seidenraupeneier, Wartung und Pflege der Seidenraupen, Behandlung der Cocons, Gewinnung der Seide ꝛc.; desgleichen über neue Obſtſorten, Erziehung, Veredlung und Pflege der Obſtbäume, Gewinnung und Benutzung des Obſtes; ferner größere Aufſätze über Feinde des Weinſtocks und des Obſtbaumes und über die Krankheiten dieſer und der Seidenraupen; auch geſchichtliche und ſtatiſtiſche Mittheilungen über Wein-, Obſt- und Seidenbau im In- und Auslande, welche im Allgemeinen neben dem gegenwärtigen Stande dieſer Culturzweige auch die Ausſichten, die ſich ihrem Betriebe für die Zukunft eröffnen, berückſichtigen, im Beſondern über Qualität und Quantität der geernteten Produkte und deren Preiſe, über neue Abſatzwege, neue Erfahrungen, Verbeſſerungen und Erfindungen ſich verbreiten werden. Endlich wird dieſe Zeitſchrift auch noch Miszellen liefern und darin namentlich das Wichtigſte aus den in verſchiedenen Zeitſchriften zerſtreuten Aufſätzen über Wein-, Obſt- und Seidenbau in kurzen Berichten wiedergeben.

Auch wird dieſe Zeitſchrift Inſerate, Anerbietungen und Geſuche von Käufen und Verkäufen betreffend, ſo wie ähnlicher einſchlagender Ankündigungen gegen die Gebühr von 12 Pfennige pro Zeile aufnehmen.

Mittheilungen über Seidenbau aus den Provinzen des preußiſchen Staates können mit der Aufſchrift: „Seidenbau-Sachen“ unmittelbar an den Herrn Regierungsrath **v. Türk** in Potsdam durch Poſt befördert werden. Alle anderen Beiträge bitten wir an den Redacteur der Zeitſchrift Herrn **W. Löbe** durch unſere Adreſſe zu ſenden.

Die Verlagshandlung
Gebrüder Reichenbach.

Zeitſchrift
für
Wein-, Obſt- und Seidenbau.

Organ
mehrerer Wein-, Obſt- und Seidenbau-Vereine.

Unter Mitwirkung
des
Regierungsrath Wilh. von Türk
(für den Seidenbau)
herausgegeben
von
William Löbe.

Erſtes Heft.

Leipzig, 1843.
Gebrüder Reichenbach.

LIBRARY
UNIVERSITY OF CALIFORNIA
DAVIS

Vorwort.

Indem ich mit dieſer Zeitſchrift vor die Augen des Publicums trete, bin ich mit vielen verſtändigen und gemeinſinnigen Männern überzeugt, den erſten Schritt für ein einflußreiches und hochwichtiges Unternehmen zu thun.

Allerdings möchte man geneigt ſein, gerade dieſen Culturerzeugniſſen: Wein, Seide und Obſt, als Gegenſtänden des Luxus und des ſinnlichen Genuſſes, keinen allgemeinen Werth und kein volksthümliches Intereſſe beizumeſſen: allein es handelt ſich zuvörderſt auch gar nicht um die Verbreitung des materiellen Gebrauchs und Genuſſes dieſer Gegenſtände, wiewol der untadelhafte Genuß gewiß auch zum Glück der Geſellſchaft beiträgt, ſondern es handelt ſich zunächſt um die Pflege theils neuer, theils ſchon vorhandener, aber vielfach vernachläſſigter, obſchon gewinnreicher Induſtriezweige, mit einem Wort: um die Erweiterung der Arbeit und des ſoliden Gewinns.

Viele Umſtände kommen in unſern gegenwärtigen Induſtrie- und Culturverhältniſſen zuſammen, welche die Erweiterung der Erwerbzweige nicht allein möglich, ſondern ſogar wünſchenswerth und nothwendig machen. Es iſt ein moraliſches Bedürfniß gebildeter Menſchen, ihre Perſönlichkeit an einen Bodenbeſitz, wenn auch nur an eine kleine Scholle zu knüpfen, und dieſem Triebe iſt wol die gegenwärtige, auf's Höchſte getriebene Zerſtückelung der Grundſtücke mehr zuzuſchreiben als einer unpolitiſchen Ackergeſetzgebung. Alle dieſe Gärten und Gärtchen und Plätze, die zum Anbau des Getreides, der Hackfrüchte und des Futters nicht wohl zu benutzen ſind, die bei aller Cultur, welche ihnen ihre Beſitzer angedeihen laſſen wollen, auf dem gewöhnlichen Wege keinen oder nur geringen Gewinn abwerfen können, warten mit den rüſtigen Händen ihrer Beſitzer auf Culturzweige, die mehr Sorgfalt und Liebe als Bodenausdehnung, mehr Sonne und Spaten als Capital und Pflug erfodern. Und eröffnet ſich nicht für alle dieſe kleinen unſcheinbaren Beſitzthümer ein hoher Ertrag und eine außerordentliche Bedeutſamkeit, wenn es in Deutſchland dahin käme, daß der Weinſtock, der Maulbeerbaum und der veredelte Obſtbaum ſich in dieſen Beſitzungen gemeinſam erhöben? wenn ſich die Beſtellung des Ackers mit der Induſtrie und der menſchlichen Speculation mehr verbände?

Allein noch mehr! — Der großartige Betrieb unſerer Induſtrie durch Maſchinen; die Deplacirung der Weltmärkte und des Handels, hat zahlloſe Hände in den Städten und auf dem Lande arbeitslos gemacht und verbreitet inmitten der blühendſten Länderſtriche einen beunruhigenden Pauperismus. Wohlan! Laßt uns neue Erwerbzweige ſuchen, Erwerbzweige, die um ſo ſicherer ſind und um ſo weniger der Erſchütterung unterliegen, als ihre Producte unmittelbar an den Erzeugungsorten gebraucht und verbraucht werden! Namentlich iſt es der Seidenbau, welcher unzählige Hände zu beſchäftigen vermag, die jetzt entweder gar keine Arbeit haben oder bei einem ſehr ſpärlichen Lohne eine unzureichende, oder eine unangemeſſene, das Leben und die Geſundheit verleidende und verkürzende. Frauen, Kinder, Greiſe, Schwache, alle die gegenwärtig in den dumpfen Sälen der Fabriken nur verkümmern müſſen, würden in der Pflege des Maulbeerbaums und der Seidenraupe und in der Bereitung der Seide eine ſehr angemeſſene und lohnende Beſchäftigung finden! Es beruht aber auch auf dem inländiſchen Seidenbau die Verbreitung der Seidenmanufacturen, in deren Vermehrung und Blüte ſich eine reiche Quelle für Deutſchlands Wohlſtand eröffnen wird und welche die Grundlage ſein würden, aus der ſich ein, bisher bei uns noch unbekanntes Gewerbe: das der Seidenweber, ausbilden könnte.

Freilich werden Seide und Wein in den meiſten Gegenden unſers großen Vaterlandes, vor der Hand wenigſtens, an Güte und Wohlfeilheit die Concurrenz mit den ausländiſchen Producten dieſer Art nicht aushalten können, und dieſer Umſtand dürfte nach gewiſſen theoretiſchen Grundſätzen der induſtriellen Wiſſenſchaft unſern Plan, dieſe Induſtriezweige zu heben, unnütz und verwerflich machen. — Allein es iſt meine feſte Ueberzeugung: daß dieſe Grundſätze inſofern unrichtig ſind, als ſie blos das Product, nicht aber den Zuſtand der geſellſchaftlichen Verhältniſſe und die Foderungen derſelben berückſichtigen. Wo arbeitsloſe Hände vorhanden ſind, wo es an geeignetem Boden und den Mitteln zu deſſen Cultur nicht fehlt: da iſt jeder Erwerbzweig, der dieſe Hände beſchäftigt und ihnen eine leidliche Exiſtenz gewährt, der dieſen Boden ertragfähig macht, ein unermeßlicher Gewinn, der dem Ganzen zu Gute kommt und der durch den Handel mit fremden Ländern nicht erſetzt wird.

Wie ſteht es aber mit den natürlichen Bedingungen in unſerem Vaterlande für dieſe drei Culturzweige unſerer Zeitſchrift? wird Mancher fragen. Was den Wein- und Obſtbau anlangt, ſo will ich, der ſüdlichen Staaten unſers Vaterlandes nicht gedenkend, wo der Weinbau des milden Clima's halber mit Erfolg betrieben wird, nur darauf aufmerkſam machen, daß ſelbſt im nördlichen Deutſchland gegenwärtig Wein- und Obſtbau an mehren Puncten ſeit der Zeit ſchon mit Glück betrieben wird, als man ihnen Fleiß, Aufmerkſamkeit und rationelle Behandlung ſchenkt. Für die Möglichkeit, ja für die Gewißheit der Zucht des Maulbeerbaums und der Seidenraupe in unſerem, durch Anbau um ſo mehr gemäßigten Clima, ſprechen nicht nur der hohe Standpunct dieſer Cultur in dem nördlichen China, deſſen Länderſtriche unter eben den climatiſchen Verhältniſſen ſich befinden als Norddeutſchland, ſondern auch die günſtigen Erfolge, welche ſich bis jetzt überall da herausgeſtellt haben, wo man den Seidenbau bei uns mit Geſchick betrieben hat. Und ſollte derſelbe auch aus einer oder der andern Urſache im Anfange nicht nach Wunſch gedeihen, ſo wird doch unſere Bildung und die Anwendung der Naturwiſſenſchaften auf die Technik ſehr viele Hinderniſſe beſiegen können, die ungebildeten Ländern und Völkern für unbeſiegbar gelten.

Daß ich dieſe anſcheinend heterogenen Induſtriezweige: Wein=, Obſt= und Seidenbau, welche bisher jedes Organs entbehrten, zum vereinten Gegenſtand einer Zeitſchrift mache, wird wol Niemand Wunder nehmen. Es ſind dies Induſtriezweige, welche ſämmtlich zwiſchen Ackerbau und Technik in der Mitte ſtehen und welche überdies noch die natürliche Verwandtſchaft beſitzen, daß ihr Betrieb gewöhnlich auf einem und demſelben Grundſtück vorgenommen und daſſelbe dadurch allſeitig ertragfähig gemacht werden kann. Ein ſonniger Garten oder Bergabhang kann Alles in ſich vereinigen: Weinſtöcke, Obſt= und Maulbeerbäume.

Aus dieſen Geſichtspunkten wünſche ich nun das Unternehmen beurtheilt und unterſtützt zu wiſſen.

Es bleibt mir jetzt noch übrig, mich über die Organiſation der Zeitſchrift ſelbſt zu verbreiten. Ich habe mit der Verlagshandlung alles Mögliche gethan, um tüchtige Männer als Mitarbeiter zu dieſem Unternehmen zu gewinnen. Unſere desfallſigen Bemühungen ſind auch von dem ſchönſten Erfolg geweſen, indem uns Sachverſtändige aus allen Gegenden Deutſchlands ihre kräftige Mitwirkung zugeſagt und mehre Wein=, Obſt= und Seidenbau=Vereine ſich erklärt haben, die Zeitſchrift als ihr Organ anzuerkennen und ihre Verhandlungen darin niederzulegen. Sehr erfreulich iſt es auch, daß ſich der Herr Regierungs= und Schulrath W. von Türk hat geneigt finden laſſen, ſich näher mit uns zu verbinden und die Redaction desjenigen Theils der Zeitſchrift zu übernehmen, welcher ſich über Seidenbau verbreiten wird. Bei dem Reichthum gründlicher Erfahrungen, welche Herr v. Türk durch den eigenen ſeit Jahren fortgeſetzten Betrieb des Seidenbaus und die ſorgfältigſte Kenntnißnahme der fremden Beſtrebungen für denſelben und ihrer Erfolge fortdauernd zu ſammeln Gelegenheit findet, kann deſſen Betheiligung nur als der erheblichſte Gewinn für unſer Unternehmen gelten.

Was die Materialien anlangt, mit denen ſich die Zeitſchrift beſonders beſchäftigen wird, ſo ſoll dieſelbe größere Originalaufſätze bringen über Weinbau im Freien und am Spalier, über Weinbereitung, Pflege und Veredelung des Weins (Kellerwirthſchaft), Weinhandel, Geräthe und Inſtrumente für Weinbereitung, über Bereitung des Traubenkernöls, des Weineſſigs ꝛc. ꝛc.; desgleichen über die verſchiedenen Arten des Maulbeerbaums, über die Erziehung und Pflege deſſelben, über Behandlung der Seidenraupeneier, Wartung und Pflege der Seidenraupen, Behandlung der Cocons, Gewinnung der Seide ꝛc.; desgleichen über neue Obſtſorten, Erziehung, Veredlung und Pflege der Obſtbäume, Gewinnung und Benutzung des Obſtes; ferner größere Aufſätze über Feinde des Weinſtocks und des Obſtbaums und über die Krankheiten dieſer und der Seidenraupen; endlich auch Mittheilungen geſchichtlichen und ſtatiſtiſchen Inhalts über Wein-, Obſt- und Seidenbau des In- und Auslandes. Nächſt den größern Originalaufſätzen wird die Zeitſchrift aber auch Berichte aus allen Ländern und Länderſtrichen, wo Wein-, Obſt- und Seidenbau getrieben wird, liefern, und zwar werden ſich dieſe Berichte verbreiten: über den momentanen Stand des Wein-, Obſt- und Seidenbaus, über die Ausſichten, welche dieſe Culturzweige für die Zukunft gewähren, über Qualität und Quantität der geernteten Producte und deren Preiſe, über neue Abſatzwege, neue Erfahrungen, Verbeſſerungen und Erfindungen ꝛc. ꝛc. Den Berichten wird eine Rubrik folgen, welche ſich mit der Literatur beſchäftigen wird. In derſelben ſollen alle neuerſchienenen Schriften über Wein-, Obſt- und Seidenbau kurz, unparteiiſch und in einem nicht leidenſchaftlichen Tone beſprochen und damit alle Einſeitigkeit aus den Kritiken entfernt bleibe, die zu beſprechenden Schriften unſern

Herren Mitarbeitern zur Recenſion übergeben werden. Endlich wird die Zeitſchrift auch noch Miszellen liefern und darin namentlich das Wichtigſte aus den in den verſchiedenen Zeitſchriften zerſtreuten Aufſätzen über Wein-, Obſt- und Seidenbau wiedergeben.

Schließlich bemerken wir noch, daß unſere Zeitſchrift für ganz Deutſchland beſtimmt iſt und daß ſie nur bei allgemeiner und reger Theilnahme ſo wohlthätig wirken kann, wie wir es wünſchen und hoffen. Deshalb wenden wir uns vertrauensvoll an alle Wein-, Obſt- und Seidenbau-Vereine und an alle Privaten, welche Wein-, Obſt- und Seidenbau betreiben, mit der dringenden Bitte, unſer Unternehmen durch Ueberſendung von Beiträgen zu unterſtützen. Alle Mittheilungen über Wein-, Obſt- und Seidenbau aus allen deutſchen Ländern werden ſtets willkommen ſein. Mittheilungen über Seidenbau aus den Provinzen des preußiſchen Staates können mit der Aufſchrift: „Seidenbau-Sachen" unmittelbar an den Herrn Regierungsrath von Türk in Potsdam geſendet werden. Alle andern Beiträge bitten wir an die Redaction der Zeitſchrift (Verlag der Gebrüder Reichenbach in Leipzig) zu adreſſiren.

Leipzig, im April 1843.

Die Redaction

William Löbe.

Weinbau.

Ueber das Brennen und Theeren der Wein- und Spalierpfähle.

Von Herrn Lieutenant **Mittag** in Hoflößnitz.

Es ſteigt der Preis der Weinpfähle von Jahr zu Jahr, und doch kann kein Weinbergbeſitzer umhin, alljährlich eine Menge ſolcher Pfähle anzuſchaffen. Die Liebhaberei für Weinbau an Geländern, Spalieren und Lauben nimmt auch mit jedem Sommer zu und macht einen bedeutenden Aufwand für Holz nothwendig.

Wir werfen daher billig einen Blick auf die Arbeiten denkender Menſchen, um zu ſehen, ob man bereits Mittel erfunden hat, dem Holz in der Erde und über der Erde eine längere Dauer zu verſchaffen, daſſelbe vor Verweſung zu ſchützen, worin dieſe Mittel beſtehen und welche von ihnen für den Weinbauer anwendbar ſind.

Es gab eine Zeit in Deutſchland, wo man eine nahe bevorſtehende Holznoth vorherſagte und in allen öffentlichen Blättern gewaltig Lärm ſchlug. Zum Glück iſt dieſe Zeit unſchädlich vorübergegangen, ſei es nun, weil man Surrogate, als: Torf, Steinkohlen und Braunkohlen benutzen lernte, oder weil man die bis dahin übliche, jetzt kaum glaubliche Verſchwendung des Bau- und Brennmaterials einſchränkte; — genug, die Furcht, daß Deutſchland wegen Mangel an Holz wieder menſchenleer werden würde, iſt vorüber gegangen; — aber wahr iſt es, daß das Holz auf den doppelten und dreifachen Werth geſtiegen iſt! — Das Schock Weinpfähle galt ſonſt 10 Ngr. — und jetzt werden ſie mit 20 Ngr. auf dem Schlagort bezahlt; — geſchnittene Latten und Säulen koſteten ehemals kaum den vierten Theil von dem, was ſie jetzt koſten, welcher Preis mit der alljährlich zunehmenden Bauluſt und den mannigfachen großartigen Unternehmungen ſicherlich noch höher ſteigen wird; — es iſt alſo eben ſo nothwendig als weiſe, daß wir auf Mittel denken, dem Holzwerk, welches wir doch nun einmal beim Weinbau nicht entbehren können, eine längere Dauer zu verſchaffen.

Es ſind unzählige Mittel in Vorſchlag gebracht worden, die Dauer des Holzes in und über der Erde zu vergrößern; aber ſie waren zu koſtbar, wie z. B. das Anſtreichen mit Oel und Firniß; oder ihre Wirkſamkeit wurde beſtritten, wie z. B. das Anbrennen, und kein Mittel kam allgemein in Anwendung, obſchon letzteres, das Anbrennen, ſeit undenklichen Zeiten in Holſtein und Mecklenburg, wo man alle Felder mit geflochtenen Zäunen einfriedigt, ausgeübt wird. — Man nennt dergleichen umzäunte Felder: Koppeln, daher der Name „Koppelwirthſchaft". — Das Flechten geſchieht dort mit Weiden, und die Pfähle ſind aus alten abgängigen Eichen geſpalten. Daß bei dieſen eichenen Pfählen das Anbrennen von Nutzen iſt, darüber war man ziemlich allgemein einig, aber man beſtritt den Nutzen bei kiefernen oder fichtenen und tannenen Pfählen und behauptete ſogar, bei dieſen wäre das Anbrennen ſchädlich, weil dadurch der Harzſtoff vermindert würde.

Die Wichtigkeit des Gegenſtandes und die verſchiedenen Meinungen veranlaßte die preußiſche Regierung, eine eigne Commiſſion zu ernennen und ſolche zu beauftragen, umfaſſende Verſuche zu veranſtalten, um die bekannt gewordenen Mittel zur längern Erhaltung des Holzes in der Erde zu prüfen.

Der Auftrag wurde dem K. Preuß. Oberlandforſtmeiſter Hartig ertheilt, und dieſer errichtete einen eigenen Apparat im Local der Königl. Thierarzneiſchule in Berlin zur Unterſuchung der Dauer vieler Holzarten und der Schutzmittel gegen die Fäulniß des Holzes.

Dieſe Anſtalt trat im Jahre 1820 ins Leben und hat intereſſante Reſultate ergeben, die hier mitgetheilt werden ſollen. Beſonders intereſſant ſind die Erfahrungen bei den in die Erde geſetzten Pfählen; dahin gehört:

1) daß die Pfähle von allen Nadelhölzern und die von Eichen und Akazien ſich in einem Zeitraum von 8 Jahren ganz unverändert erhalten hatten, wogegen aber die

Pfähle von den übrigen Laubholzarten theils mehr, theils weniger angefault waren. Zu den nach 3 Jahren abgefaulten gehören: die Weißbuche, Linde, gemeine Birke, der amerikaniſche Silber-Ahorn, die gemeine Erle, die weiße Erle und die Espe.

Zu den nach 4 Jahren abgefaulten: die Weide, die Roßkaſtanie und der Platanus.

Ferner wurde gefunden, daß:

2) die mit der Rinde in die Erde geſetzten Pfähle deshalb nicht länger dauern;

3) daß ein Anſtrich mit Oelfarbe den in der Erde befindlichen Theil des Pfahls nur auf eine kurze Zeit ſchützt;

4) daß das Tränken der Pfähle mit ſtarkem Salzwaſſer, mit Leinöl und Holzſäure ebenfalls das in der Erde ſtehende Holz nicht vor der Fäulniß ſchützt;

5) daß mehre als ſehr nützlich empfohlene Anſtriche die gehoffte Wirkung nicht thun;

6) daß aber die zwei Linien dick angebrannten und drei oder vier Mal mit warmem Theer aus Nadelholz oder aus Steinkohlen dick beſtrichenen Pfähle die längſte Dauer verſprechen, da die auf dieſe Art behandelten Pfähle nach 6 Jahren noch vollkommen feſt und unverändert daſtehen, obgleich Pfähle von denſelben Holzarten, die mit keinen oder andern Schutzmitteln verſehen waren, ſchon ganz abgefault ſind;

7) daß diejenigen Pfähle, welche mit Oelfarbe beſtrichen und mit Blech ſo beſchlagen ſind, daß 6 Zoll über der Erde und 8 Zoll unter der Erde ſtehen, in 8 Jahren von der Fäulniß nicht im Mindeſten gelitten haben.

Demnach erſcheint das Anbrennen der Pfähle, wenn der angebrannte Theil derſelben 1 Fuß über der Erde und einen Fuß in dieſelbe kommt, — und das mehrmalige Beſtreichen der gebrannten Stelle mit Theer aus Nadelholz oder Steinkohlen, als das beſte und wohlfeilſte Mittel zur Vermehrung der Dauer des in die Erde geſetzten Holzes. Durch die Anwendung deſſelben kann den Baum- und Weinpfählen, den Hopfen- und Bohnenſtangen eine bei Weitem längere Dauer verſchafft werden, als durch irgend ein anderes bekanntes

Schutzmittel, wenn man beſonders den Anſtrich mit Theer alle 5—6 Jahre erneuern wollte.

Dies Schutzmittel möglichſt bekannt zu machen, wäre an der Zeit. Die Anwendung iſt ſehr leicht und im Verhältniß des großen Nutzens deſſelben ſehr wohlfeil;— die Rinde der geſchälten Pfähle und die Abgänge beim Spitzen derſelben liefern ſchon einen beträchtlichen Theil des erfoderlichen Brennmaterials; — die Arbeit läßt ſich am beſten in einem Backofen ausführen, wie ein ſolcher in jeder größern Wirthſchaft und in allen Winzerhäuſern zu finden iſt; die weitere Zurichtung der Pfähle kann dann in den Weinbergen ſelbſt und zwar in den daſelbſt befindlichen Erdfanggruben erfolgen. Der Steinkohlentheer iſt übrigens in Ueberfluß und für einen ſehr billigen Preis, pro Centner 1 ½ Thlr., in der Gasanſtalt zu Dresden und in andern dergleichen Anſtalten vielleicht noch billiger zu erlangen. —

In den Staatsweinbergen zu Pillnitz, Hoflößnitz und Coſſebaude wird das Brennen und Theeren der Weinpfähle bereits ſeit 10 Jahren mit dem beſten Erfolg angewendet und im Großen ausgeführt. Daſelbſt wird aber noch das gegen Eindringen der Feuchtigkeit bekannte Schutzmittel „pulveriſirtes Coaksmehl“ bei der Theerung gebraucht, wodurch die zuweilen bei etwas zu ſtarkem Verkohlen der Pfähle entſtehenden Riſſe vollkommen ausgefüllt werden. Es wird nämlich dort das 1 ¼ Elle hoch und 2 Linien dick verkohlte Pfahlende im glühenden Zuſtande mit Steinkohlentheer beſtrichen und dann ſofort in Coaksmehl, welches in einer auf einem Geſtell befindlichen hölzernen Rinne ausgebreitet iſt, ſo herumgedreht, daß das getheerte Ende einen Ueberzug von Coaks-Mehl erhält. Hierauf werden die ſolchergeſtalt zugerichteten Pfähle auf die unverkohlten Pfahlſpitzen geſtellt und 8—14 Tage der Luft und Sonne zum Abtrocknen ausgeſetzt. Nach Verlauf dieſer Zeit, oder wenn überhaupt die getheerte Stelle genügend trocken iſt, wird die zweite Theerung der Pfähle vorgenommen; es wird nämlich der Theer in einem eiſernen, 1 ½ Elle hohen Keſſel über einem Feuer flüſſiger gemacht, die bereits ein Mal getheerten Pfahlenden in die flüſſigere Maſſe hineingeſteckt und ſofort wieder herausgezogen, oder ſofern der Keſſel nicht hoch genug mit Theer angefüllt iſt, der übrige

Theil des verkohlten Pfahls mit einem Pinſel überſtrichen. Die ſo zugerichteten Pfähle werden nochmals gehörig in der Luft abgetrocknet und dann beim Räumen der Stöcke beigeſteckt.

Der Koſtenaufwand für Zurichtung von 1 Bd. Pfähle auf vorbeſchriebene Art beträgt nicht mehr als 6—7 Ngr. incl. des Materials an Theer, Coaksmehl, Holz und Arbeitslohn, welcher Aufwand im Verhältniß der Eingangs angegebenen längern Dauer der Pfähle gegen nicht zugerichtete, nur unbedeutend iſt. Im allgemeinen Intereſſe der Weinbauer ſollte bei ſelbigen das Brennen und Theeren der Weinpfähle mehr Eingang und Anwendung finden, um die Culturkoſten nicht unnöthigerweiſe zu vermehren und ihrestheils dazu beizutragen, daß in dieſem Zweig der Landwirthſchaft dem allzu großen Holzbedarf begegnet werde.

Ueber die Düngung des Weinſtocks.

Von Hrn. Pfarrer **Voigt** in Pölzig.

Es gibt Länder oder doch Landſtriche, deren Bodenkraft ſo unerſchöpflich iſt, daß ſie ohne Düngung eine Ernte nach der andern liefern und daß der thieriſche Dung nicht auf die Felder gefahren, ſondern als unnütz in's Waſſer geworfen wird. Denn für ſolchen Boden wäre der Dung auf den Feldern, wie in den Gärten und Weinbergen, keine Kräftigung, ſondern Ueberſättigung und deswegen auch Schwächung. Hunger fühlt er niemals und ſein Durſt wird vom Himmel gelöſcht. Solche dauernde Kraft fehlt dem Boden in unſern Gegenden; er verlangt nicht nur, wie der fette, fortgeſetzte Bearbeitung, ſondern auch regelmäßig erneuerte Stärkung, und kaum hat er ſeine Früchte gegeben, ſo begehrt er neue Nahrung zu neuer Thätigkeit. Schon unſere Wieſen fodern Düngung zum freudigen und reichlichen Graswuchs; wie viel mehr unſere Aecker, Gärten und Weinpflanzungen! Zwar würde der Weinſtock auch ohne Düngung durch den Regen beim Leben erhalten werden und im Frühling ſich belauben und blühen und Früchte anſetzen: aber die Dürftigkeit des Bodens würde ſich durch kümmerliches Wachsthum der Reben und durch Aermlichkeit der

Trauben offenbaren. „Sorgfältiges und fleißiges Ackern“ iſt die halbe Düngung, ſagt der Ackerbauer; und dieſe Behauptung wird durch die Erfahrung beſtätigt. So wird auch die Reinhaltung des Bodens von Unkraut und die Umgrabung und Behackung deſſelben zum Wachsthum und zur Fruchtbarkeit des Weinſtocks viel beitragen, weil dadurch das Eindringen des befruchtenden Regens befördert wird; deshalb legten auch die alten römiſchen Winzer dieſer Umgrabung — pastinatio — einen hohen Werth bei. Aber es iſt doch das Salz und Oel, welches der Regen an die Wurzeln bringt, noch nicht genug. Mehr Nahrung verlangt der Weinſtock, wenn ſeine Kraft ausreichen und dauern ſoll. Wenn wir nun die Unentbehrlichkeit der Düngung anerkennen, ſo müſſen wir zur Gewißheit zu gelangen ſuchen, ſowol über den Dung — stercus, — als über die rechte Anwendung deſſelben oder die Düngung — stercoratio*).

Womit ſollen wir düngen? Das iſt alſo die erſte Frage. Wir antworten kurz: mit Allem, womit der Baumgärtner düngt. Der Weingärtner pflanzt ſeine Pfleglinge nicht in todten Lehm oder Thon oder Sand, nicht in Sumpfboden, ſondern wie der Obſtgärtner in ein Gemiſch von Erdarten, in Gartenerde, die eine dunkle, ſchwärzliche Farbe hat und ſich durch dieſelbe von der weniger dunkeln Ackererde auszeichnet. Dieſe dunkle Farbe aber iſt nicht urſprünglich vorhanden, ſondern ſie iſt erſt im Lauf der Zeit hinzugekommen durch den beigemiſchten Humus oder Pflanzenerde, das heißt Erde, welche aus verfaulten Pflanzen entſtanden iſt. Dieſe Gartenerde, deren Gehalt und Werth mit dem ſteigenden Maße des beigemiſchten Humus ſteigt, iſt der tüchtige Weinboden. Es liegt wenig daran, in welchem Verhältniß die Miſchung der Erdarten zu einander ſteht, wenn nur keine derſelben, mit Ausnahme des Humus, die andern an Maſſe zu ſehr überwiegt. Doch läßt ſich auch in eine unvermiſchte todte Erdart:

---

*) Es iſt ein gar wunderlich Ding um den Sprachgebrauch. Dung, Düngung und Dünger werden als gleichbedeutend gebraucht, obgleich Dünger weiter Nichts bedeuten kann als den, welcher düngt, und Düngung weiter Nichts als die Handlung des Düngens. Ja, ich erinnere mich, in einem öffentlichen Blatte eine gar liebliche Feilbietung geleſen zu haben, denn das Feilgebotene war — Beſſerung.

Sand oder Lehm oder Kalk, durch fortgeſetzte Düngung Leben bringen, wenn man des Wartens nicht müde wird. Müßte ich meinen Weinboden erſt ſelbſt zuſammenſetzen, ſo würde ich Sand und Lehm und Kalk und Humus zu gleichen Theilen unter einander miſchen, ohne den Tadel der Chemiker zu fürchten; ja würde mir nur eine Erdart gegeben, zu welcher der Oertlichkeit wegen keine andere hinzugethan werden könnte, ſo würde ich doch durch Düngung allmälig ihre Rohheit und Kraftloſigkeit überwinden. Durch beſonnene und beharrliche Thätigkeit kann ja der Menſch Wüſteneien in blühende Gärten umwandeln. Dieſer gemiſchte Boden nun wird gedüngt mit dem Dunge, den die Gärtner anwenden, und der geliefert wird von Menſchen und Hausthieren: von Rindern und Schafen, von Ziegen, Hühnern und Tauben; den aber von Schweinen und Pferden überlaſſen wir den Ackerbauern, weil der Schweinemiſt für unſern mittelmäßig temperirten Boden zu kalt, der Pferdemiſt zu hitzig iſt. Den Compoſt können wir, wie die Landwirthe, die ſeine Wirkſamkeit auf Aeckern und vorzüglich auf Wieſen rühmen, ebenfalls gebrauchen, wenn die Jauche nicht in Uebermaß beigemiſcht iſt, in welchem Falle er für die Weinwurzeln zu ſcharf ſein würde. Die unvermiſchte Jauche aber, den gewaltſamſten und feurigſten Dung, der mit ſicherm Erfolg gebraucht wird todte Erde in kurzer Zeit mürbe und kraftvoll zu machen und vorzüglich auf feuchten Wieſen den Graswuchs in üppiger Fülle hervorzutreiben, wollen wir von unſern Pflanzungen fern halten, weil ſie nicht in todtem Boden ſtehen, keiner ſchnell treibenden Kraft bedürfen und ohne Lebensgefahr nur von fern von ſolcher Beize naſchen dürfen. Auch Aſche, Ruß und Düngeſalz werden die Kraft des Bodens erhöhen, wie auf Feldern und Wieſen und in Gärten, ſo auch in Weinbergen und an Weinwänden. Wenn wir nun noch nachträglich Hornſpäne, Blut und Knochenmehl hinzufügen, ſo werden wir wol mit Aufzählung der Düngungsmittel am Ende ſein, und unſer Verzeichniß wird keine bedeutende Lücke haben*).

---

*) Wir vermiſſen noch Mergel, Schwefelſäure und die Gründüngung mittels Wolfbohnen, Klee und untergehackten Blättern und Reben des Weinſtocks. Davon im nächſten Heft. D. R.

Aber welcher Dung iſt unter den genannten Arten der beſte? Das iſt eine wichtige Frage. Der beſte iſt unſtreitig der, welcher ſich ohne große Mühe und ohne Aufwand bereiten und ſammeln läßt, den Boden kräftigt, ohne ihn zu fett zu machen, die Reben hinlänglich beim Wachsthum unterſtützt, ohne ſie aufzuſchwellen und ſchwammig zu machen, der überall ohne alles Bedenken und gleichſam blindlings angewendet werden kann und niemals die Erwartung des Weingärtners täuſcht. Das iſt der Humus oder die aus verfaulten Vegetabilien gewonnene Erde. Ihn trifft kein Tadel und alle ſeine Eigenſchaften gereichen ihm zur Empfehlung. Er iſt der natürlichſte Dung, der unmittelbar aus der Fabrik der Natur kommt und von ihr allein ohne unſer Zuthun bereitet wird; denn mit ihm düngt ſie alljährlich überall auf der Erde, wo weder Felſen noch Flugſand, noch unerweichliches Eis iſt, den Boden; überall wo Wachsthum möglich iſt, bildet ſie aus dem umgefallenen Walde dem neuen einen kräftigen Standboden, und es gibt Landſtriche, deren Oberfläche mit hundert-, gar tauſendjährigem Humus, und nicht etwa blos einen Grabſtich tief, bedeckt iſt. Als reine Erde hat er nichts Widerliches und Ekelerregendes an ſich, iſt weder fett noch mager, wol aber kräftig und dauerhaft wirkſam, kann weder den Wurzeln zu nahe gebracht, noch in zu großer Menge angewendet werden, iſt ſich ſelbſt genug und bedarf keines Zuſatzes, weil er Erde und Dung zugleich in ſich faßt. Hinein alſo in die Grube mit allem abgefallenen Laube der Bäume, Sträucher und Weinſtöcke, hinein mit allen Stengeln und Strünken, mit allen Wurzeln und ausgeriſſenen Raſenſtöcken, hinein mit dem ausgejäteten Unkraut und dem Abfall der Küchenkräuter! Hinein in die Fäulniß, damit wir es nach der Zerſetzung und Verwandlung herausnehmen zur Erzeugung neuen Lebens! Wie lange werden wir warten müſſen bis zur Vollendung der Verwandlung? Gewiß bis in's dritte Jahr! Dann nehmen wir die völlig fertige neue Erde heraus zu unſerm Gebrauch, die obern noch faulenden Schichten aber werfen wir in die Grube zurück und bedecken ſie im Lauf des Jahres mit neuen Vegetabilien. So ſind wir nun in der Ordnung und das Magazin liefert uns alle Jahre ohne Unterbrechung unſern Bedarf. Aus einem Haufen ſolcher Ingredienzien wird, wir wiſſen es wol, nur ein Häuflein Fruchterde, vielleicht funfzig oder hundert Mal kleiner als jener, aber auch eben ſo viel Mal mehr werth.

Es iſt nicht nöthig, daß wir die Gärtner auf unſere Quinteſſenz aufmerkſam machen und zum Gebrauch derſelben ermahnen. Sie kennen den Humus recht gut und verwenden ihn unter dem Namen Düngererde — terreau — zur Kräftigung ihrer Lieblinge; aber ſie erkaufen ihn zu theuer dadurch, daß ſie ihn von der Natur aus Miſt, der ſchon zum Gebrauch fertig iſt, bereiten laſſen. Denn durch die auflöſende Gährung und Zerſetzung verſchwindet alles Fett, und der fetteſte Miſt verwandelt ſich in eben ſolchen Humus wie der unſrige iſt, den wir aus Dingen erzeugen, die zu weiter Nichts zu gebrauchen ſind, und der daher der allerwohlfeilſte iſt. Aus demſelben Grunde iſt die Humusdüngung den Weingärtnern, welche den Weinbau im Großen treiben und für Hunderte von Weinſtöcken zu ſorgen haben, nicht vergönnt. Ihre Pfleglinge müſſen ſich mit Gemeingut begnügen und können auch davon nicht immer volle Gaben erhalten. Den Dilettanten hingegen, deren ganzer Reichthum kaum ein Dutzend Stöcke an Spalieren und Wänden erreicht oder überſteigt, wird es gelingen, den Stöcken binnen wenigen Jahren einen vollkommen genügenden Stand zu verſchaffen. Nicht als kämen wir auf den tollen Einfall, unſere wohlbewürzelten und im Boden eingewohnten Stöcke herauszuheben, ihren Boden auszugraben, das Loch mit Humus auszufüllen, ſie in denſelben hineinzuſetzen und dadurch in ihrem Leben und ihrer Fruchtbarkeit wenigſtens um ein Jahr zurückzubringen. Ihr Boden ſei welcher er wolle, ſie bleiben unverrückt ſtehen, und unſere Sorge für ſie beſchränkt ſich nur darauf, daß wir ihrem Boden jährlich einen Zuſatz von Humus geben. Unſere Fächſer dagegen ſtellen und unſere Schnittlinge legen wir in unvermiſchten Humus und vertheilen den ganzen Vorrath unſers Magazins mit voller Gerechtigkeit, ohne auch nur eines unſerer Kinder ſtiefmütterlich zu behandeln. Daß der Standboden durch den jährlichen Zuſatz zu hoch werde, haben wir gewiß erſt nach vielen Jahren zu fürchten; wenn wir aber auch die Anhäufung einſtellen müßten, ſo hätten wir Raum genug, die Halbkreiſe zu erweitern, und thäten dies bei der bekannten Begehrlichkeit der Wurzeln gewiß nicht vergeblich; denn vorwärts, nach allen Seiten vorwärts, wo nur noch Etwas zu erhaſchen iſt, drängt ſie ihr Inſtinct.

Da nun wol über den Dung nichts Wichtiges mehr zu ſagen iſt, ſo gehen wir über zur Düngung und ſuchen eine bewährte Regel für dieſelbe. Schon vor achtzehnhundert Jahren hat ſie uns und zugleich allen Oekonomen Columella gegeben mit den Worten: Stercoratio esto modica, frequens et tempestiva, das heißt: Dünge mäßig, oft und zu rechter Zeit. Dieſe Regel, welche bis jetzt von ihrer Gültigkeit Nichts verloren hat, iſt ſo deutlich, daß ſie keiner weitläufigen Erklärung bedarf.

Dünge mäßig. Die Behauptung, der Weinſtock könne nicht ſtark genug gedüngt werden, iſt eine Uebertreibung. Den Halsſtarrigen wird ſchon die erſte Probe mit übermäßiger Düngung überzeugen, daß er ſeinen Weinſtock zu Tode gedüngt hat. Wie ſollte denn das Uebermaß allein bei dem Weinbau unſchädlich ſein? Das Maß des Dunges aber im Verhältniß zum ganzen Standboden läßt ſich nicht nach Pfunden und Lothen angeben. Wenn der dritte oder vierte Theil des Bodens aus Dung beſteht, ſo iſt er vollkommen geſättigt; nur iſt zu rathen, den Dung nicht mit den Wurzeln in Berührung kommen zu laſſen, ſondern jenen in einer kleinen Entfernung um dieſe herumzulegen, weil die Wurzeln die Schärfe des Düngers nicht wol vertragen. Wer es aber ſo weit gebracht hat, daß der ganze Standboden aus Pflanzenerde beſteht, der bedarf der Warnung nicht, weil er niemals damit zu viel thun kann. Damit daß er alljährlich dem Boden einen Zuſatz von dieſer Erde gibt, thut er Alles, was er zu thun hat.

Dünge oft, das heißt, alle Jahre. Alle Jahre mäßig zu düngen iſt beſſer als alle drei Jahre übermäßig.

Dünge endlich zu rechter Zeit: im Frühjahr oder noch beſſer im Spätherbſt, damit der Dung durch die Winterkälte mürbe gemacht werde und leichter in den Boden übergehe. Dieſer Grund fällt weg bei der Düngung mit reinem Humus, der ſchon völlig fertig iſt und nicht erſt etwas Anderes werden ſoll als was er ſchon iſt. Man könnte daher zu jeder Jahreszeit eine neue Humusdecke auf den Boden legen, ohne den Vorwurf zu fürchten, man habe zur Unzeit gedüngt. Doch wird der verſtändige Winzer zu dieſer jährlichen Verjüngung und Kräftigung des Bodens nicht den Sommer, wo das Wachsthum in vollem Gange iſt, ſondern den Frühling oder Herbſt wählen.

Bericht über die Wirkſamkeit des landwirthſchaftlichen Vereins für das Oberamt Ludwigsburg im Würtembergiſchen in Bezug auf den Weinbau.

Von Herrn General-Lieutenant von Röber in Ludwigsburg.

Für die Verbeſſerung des Weinbaus und der Weinbereitung iſt in den letzten Jahren geſchehen, was überhaupt von Seiten des Vereins geſchehen konnte.

Ueber die beſſere Behandlung des Weinmoſtes im Herbſt durch ſorgfältiges Ausleſen, Abbeeren der Trauben und gutes Verſchließen der Bütten, wurden in den Vereinsverſammlungen mehre Vorträge gehalten und zum Theil durch das Wochenblatt veröffentlicht.

Eine längere Abhandlung hatten die noch ſo häufig vorhandenen, nach Lage und Boden dem Weinbau ganz ungünſtigen Rebfelder zum Gegenſtand; ſie zeigte auf die klarſte Weiſe, um wie vortheilhafter dieſe Plätze dem Futterbau*) gewidmet werden könnten und wie hierdurch offenbar mehr Nutzen für den Eigenthümer ſich herausſtellen würde als bei dem Weinbau. In neueſter Zeit hat denn auch die Ausrottung der ſchlechten, ihrer Lage wegen untauglichen Weinberge um ſo mehr Anklang gefunden, je mehr ſich der Weingärtner bei den ungünſtigen Weinjahren der letzteren Zeit durch ſolche Weinberge hinſichtlich des Ertrags und der Qualität des Weins in Nachtheil ſieht und ſich überzeugt, daß bei der Abnahme des Weinverbrauchs und der Vermehrung der Bierbrauereien nur gute Weine noch im Weinhandel concurriren können.

In Beziehung auf die Vertheilung edler Rebſorten, welche alljährlich von der Wein-Verbeſſerungs-Geſellſchaft geſchieht, wurde, da ſich mehre Mißbräuche herausſtellten, welche einzelnen Reben-Empfängern zur Laſt fielen, in jedem Orte eine Commiſſion gebildet, welche die Aufgabe übernommen hat, nicht allein eine fortwährende Aufſicht über den Weinbau im Allgemeinen und die Weinbereitung im Herbſt zu führen, ſondern auch den Weingärtnern bei Anlegung neuer Weinberge durch Beſorgung der erfoderlichen Reben und durch Belehrung an die Hand zu gehen; auch intereſſirt ſie ſich beſonders für die angemeſſene Verwerthung des Moſtes derjenigen Weingärtner, welche ſich durch muſterhafte Behandlung ihrer Weinberge auszeichnen.

---

*) Oder Seidenbau. D. R.

Den örtlichen Weinbau-Commiſſionen ſteht eine Oberamts-Commiſſion, aus Mitgliedern des Vereins beſtehend, vor, welche jene in ihren Leiſtungen unterſtützen, beziehungsweiſe controlliren, die jährlichen Beſtellungen von Reben bei der Wein-Verbeſſerungs-Geſellſchaft und die Vertheilung der Reben beſorgen, auch die Weinberge eines jeden Orts, namentlich die neuen Anlagen, hier und da durch einzelne ihrer Mitglieder beſichtigen.

Durch Vermittlung der Weinbau-Commiſſion wurden in den Jahren 1840 und 1841 von der Wein-Verbeſſerungs-Geſellſchaft an edlen Rebſorten: 23,900 Clevner, 8500 Gutedel und 1650 Traminer, alſo zuſammen 34,050 Schnittlinge unentgeldlich vertheilt, was den Verein auch in dieſer Beziehung gegen jene verehrliche Geſellſchaft zum Dank verpflichtet, da auf dieſe Weiſe am ſicherſten auf Verbreitung edler Rebſorten und damit auf Hebung des Weinbaus gewirkt werden kann. Möchten die edeln Beſtrebungen der Wein-Verbeſſerungs-Geſellſchaft auch in unſerm Oberamt immer mehr erkannt und von den Weingärtnern die dargebotene Gelegenheit zu zweckmäßiger Beſtockung ihrer Weinberge mit guten und paſſenden Trauben-Gattungen immer zahlreicher benützt werden.

Das Weinerzeugniß des Oberamts Ludwigsburg im Jahre 1840 war hinſichtlich des Ertrags ſehr gering, da er nur in 2639 Eimern beſtand, wovon 790 Eimer eingekellert werden mußten und 1849 Eimer unter der Kelter verkauft wurden.

Durch ein Vereins-Mitglied wurde vor einiger Zeit ein Verſuch mit einer eigenthümlichen Behandlung der ſogenannten Tokaier- oder Putſcheeren-Rebe gemacht; es hat ſich hierdurch nur noch mehr herausgeſtellt, daß dieſe Traubenſorte die Verbannung, zu welcher ſie bei uns verurtheilt iſt, wirklich verdiene.

Von der Königl. Kreisregierung hierſelbſt kam dem Vereins-Vorſtand durch das Königl. Oberamt über die Weinpfähle im Betreff des Pfahlhandels und des Normalmaßes für die Pfähle ein Erlaß zu. Der Vereins-Vorſtand nahm bei dieſer Gelegenheit Veranlaſſung, auf die immer mehr ſteigenden Preiſe der Pfähle und die Länge-Vermindrung aufmerkſam zu machen und den Antrag zur Erneuerung der diesfallſigen Beſtimmungen der Landesordnung auch an die Centralſtelle zu richten und zugleich um nähere polizeiliche Controlle für den Pfahlhandel, beſonders aber um die Einleitung zu bitten, daß den Weingärtnern im Revierkreis Pfahlholz aus Staatswaldungen abgegeben werden möchte. Die Aufrechthaltung der in Abſicht auf den Pfahlhandel beſtehenden geſetzlichen Beſtimmungen wurde zugeſagt, allein der Bitte wegen Einleitung der Ueberlaſſung von tannenem Pfahlholz an die Weingärtner im Revierkreis wurde, um den für den öffentlichen Holzverkauf neuerlich beſtehenden Einrichtungen willen, keine Folge von Seite hoher Centralſtelle gegeben. Indeß glaubte der Vereins-Vorſtand die Sache noch in beſonderer Verſammlung zu einer weitern Berathung zum Vortrag bringen zu müſſen, um für die den Weinbau ſo ſehr vertheuernde Anſchaffung tannener Pfähle bei den bisherigen geſteigerten Preiſen eine Abhülfe herbeizuführen. Wirklich führte auch eine weitere Berathung auf die Anwendung eichener Pfähle*), weil dieſe, wenn ſie zumal am Fuße etwas abgekohlt werden, von längerer Dauer ſind und bei 5—5½ Fuß Länge ihrem Zweck genügen, während die tannenen, weil ſie alljährlich kürzer werden, eine Länge von 7 Fuß erheiſchen.

Aus mehren vermiſchten Gegenſtänden, welche in den Vereins-Verſammlungen beſprochen und worüber ſich die gegenſeitigen Anſichten aus dem praktiſchen Leben mitgetheilt worden ſind, heben wir folgende aus, denen beſondere ſchriftliche Vorträge gewidmet worden ſind**).

---

*) Vgl. die Mittheilung des Herrn Lieutnant Mittag S. 9. D. R.

**) Wir hoffen, daß wir dieſe Vorträge ſpäter durch die Güte des Herrn General-Lieutenant v. Röber werden mittheilen können. D. R.

1) Ueber die Schädlichkeit des ſ. g. Heu- oder Sauerwurms in den Weinbergen und die Mittel zu ſeiner Vertilgung.

2) Ueber einen Vorſchlag zur Unterſuchung der ſ. g. Putſcheere durch eine andere Erziehungsart der Rebe als wie ſie bei uns angewendet wird.

3) Ueber die Vortheile einer niedern Erziehung der Reben und der Beſchränkung des Holzes.

4) Ueber die Bereitung eines brennbaren Gaſes aus Weintrebern.

5) Ueber die Benutzung der Weintrebern als Brennmaterial von der Kelter weg, oder nachdem ſie vorher entweder zur Oel-, Branntwein- oder Gasbereitung benutzt und dann nach Art der Lohkuchen bearbeitet worden ſind.

6) Ueber die Zweckmäßigkeit eines neu erfundenen Setzeiſens zu den Reben.

7) Ueber ein Verfahren zur Verbeſſerung kranker Weine und des Obſtmoſtes durch Beigabe unausgepreßter Weintrebern.

8) Ueber die niedern Bogen der Reben.

9) Ueber die Ausrottung ſchlecht gelegener Weinberge*).

Ueber die Vortheile der Verhinderung des Zutritts der atmoſphäriſchen Luft und der Verminderung der zu ſtarken Kohlenſtoff-Entſchwindung bei der Gährung des Weins.

Nach dem Franzöſiſchen des M. Gervais von William Löbe.

Die Erfahrung lehrt uns, daß diejenigen Weine, welche in Flaſchen gegohren haben, denen zur Entweichung des ſich entwickelnden Kohlenſtoffs eine nadelſtichgroße Oeffnung gelaſſen worden iſt, nicht nur einen weit angenehmern Geſchmack haben, ſondern auch gehaltvoller ſind als ſolche Weine, welche bei der Gährung in großen Gefäßen dem Zutritt der atmoſphäriſchen Luft ausgeſetzt ſind. Die Urſache, daß letztere Weine weniger ſchmackhaft und gehaltreich ſind, muß man darin ſuchen, daß der Moſt, wenn er der Einwirkung der atmoſphäriſchen Luft zu ſehr ausgeſetzt iſt, eine bedeutende Menge Sauerſtoff aus der Atmoſphäre anzieht, wodurch der Zuckergehalt in Sauerſtoff verwandelt wird.

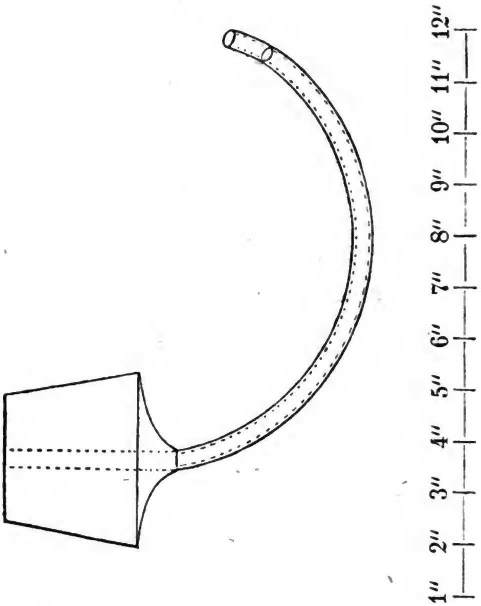
---

*) Die übrigen noch in Händen habenden Mittheilungen des Herrn General-Lieutenant von Röder folgen in den nächſten Heften. D. R.

Deshalb geräth die ganze Maſſe bald in Gährung, und zwar geſchieht das um ſo eher, wenn der Moſt in den offenen, nicht ganz angefüllten Fäſſern der Gährung überlaſſen wird, weil hier die atmoſphäriſche Luft um ſo ſchneller zutritt und um ſo ſchneller wirkt. Bei dieſer heftigen Gährung gehen aber nicht nur viele gewürzhafte Beſtandtheile des Moſtes verloren, ſondern es werden auch deſſen Zuckerhalt und Pflanzenſchleim um ſo mehr ſauerſtoffhaltig und gehen zum Theil ganz verloren, je mehr der atmoſphäriſchen Luft in Folge des leeren Raums der nicht ganz angefüllten Fäſſer Zutritt geſtattet wird.

Dieſen Uebelſtand kann man vermeiden, wenn man den Wein in Flaſchen gähren und dieſen zur Entweichung des Kohlenſtoffs eine nadelſtichgroße Oeffnung läßt. Hier hat nämlich die atmoſphäriſche Luft, indem der Moſt bis an den Hals der Flaſche reicht, zur Einwirkung einen verhältnißmäßig nur ſehr geringen Flächenraum, und es kann die ſtarke Entweichung des Kohlenſtoffs dadurch gehindert werden, daß man die Oeffnung der Flaſche genau mit Blaſe verbindet, in der man aber eine nadelſtichgroße Oeffnung anbringt.

Will man bei der Weinbereitung im Großen die zu ſtarke Einwirkung der atmoſpäriſchen Luft und die ſchnelle Entweichung des Kohlenſtoffs verhindern und vermindern, ſo kann man ſich dazu mit Vortheil gläſerner Röhren von folgender Beſchaffenheit bedienen:



Die Röhre, welche eine Oeffnung von 2—2½ Linien hat, bildet einen Halbbogen, hält im Durchmeſſer 8—12 Zoll und iſt an dem einen Ende um 2—3 Zoll geradlinig länger. Mit ihrem untern, geradlinigen Ende wird ſie in den ſorgfältig durchbohrten Spund des Faſſes eingelaſſen und verkittet. Man verfährt dabei folgendermaßen: Der Moſt wird zum Abgähren in das Faß gebracht, welches aber bis zu ſeinem ſechſten Theile des Rauminhalts leer bleiben muß, dann wird es mit dem Spunde, in welchem ſchon vorher die gläſerne Röhre befeſtigt wurde, verſpundet und derſelbe rund herum mit Inſelt und Aſche verſtrichen, um den Zutritt der Luft zu verhindern. Das obere Ende der Röhre wird 3—4 Zoll tief in ein unter dem Faſſe aufgeſtelltes, mit Waſſer angefülltes Gefäß geleitet, wodurch ſowol der Zutritt der atmoſphäriſchen Luft verhindert, als auch die zu ſtarke Anziehung des Sauerſtoffs aus der Atmoſphäre vermindert wird.

Der Kohlenſtoff entweicht bei begonnener Gährung, die hier aber um 16—24 Stunden ſpäter eintritt und 3—4 Tage länger währt als bei der gewöhnlichen Gährung, durch die Röhre, ſobald er ſich ſoweit angeſammelt hat, daß er zum Heraustreten genöthigt iſt.

Der ſo behandelte Wein iſt nicht nur weit ſüßer und gewürzhafter, ſondern auch um Vieles mehr gehaltvoller als der auf die gewöhnliche Weiſe gegohrene Wein, doch iſt dabei vorauszuſetzen, daß der Moſt vor der Auffüllung auf Fäſſer zur Gährung nicht lange der Einwirkung der atmoſphäriſchen Luft ausgeſetzt geweſen ſei.

Seidenbau.

Ueber die Fortſchritte des deutſchen Seidenbaus im Jahre 1842 und über die Einführung des Seidenbaus ſtatt des Weinbaus in den Moſelgegenden.

Von dem Regierungs= und Schul=Rath **von Türk.**

Es ſind vorzüglich 3 Punkte, von denen das Fortſchreiten und die feſte Begründung des Seidenbaus in Deutſchland abhängt:

1) die Anpflanzung und gehörige Pflege von Maulbeerbäumen;
2) die ſorgfältige Erziehung der Seidenwürmer und
3) die gehörige Behandlung der Cocons vermöge des Haſpelns und Zwirnens (Moullinirens).

Was den erſten Punkt betrifft, ſo geſchieht dafür in Frankreich, hauptſächlich in den nördlichen Provinzen, unendlich mehr als in Deutſchland; indeß iſt doch auch bei uns ſeit einigen Jahren etwas geſchehen.

1) Herr **Vongeheuer**, Lehrer der franzöſiſchen Sprache in Coblenz, hat auf einem Grundſtück von 12 Morgen 10,000 fünf= bis achtjährige Maulbeerbäume gepflanzt und beſitzt außerdem in den Baumſchulen 80—90,000 zwei=, drei=, vier= und fünfjährige Maulbeerbäume.

2) Herr von Rath zu Lammersforth hat bei Crefeld eine bedeutende Anpflanzung gemacht.

3) Der Seidenfabrikant Heeſe in Berlin hat zu Steglitz bei Berlin mehre Tauſend Maulbeerbäume gepflanzt und Samenbeete angelegt.

4) Der Baumwollen-Fabrikant Friedrich hat in der Nähe von Rathenow Grundſtücke angekauft, 2400 Hochſtämme und mehre Tauſend Sämlinge zu Hecken angepflanzt und Samenbeete angelegt.

5) Herr von Puttkammer in Pommern hat bedeutende Anpflanzungen gemacht, ebenſo

6) der Lehrer Ramlow zu Vehlefanz, Regierungs-Bezirk Potsdam.

7) Der Graf von Lipsky (im Poſenſchen?) hat die Grenzen ſeiner Güter mit einem Erdwall umgeben und dieſen mit mehr als 50,000 Maulbeerbäumen bepflanzt; auch

8) der Gutsbeſitzer Binder zu Wulfersdorf bei Beeskow und

9) der Eigenthümer Bornemann zu Wettin bei Halle haben Maulbeerbaum-Pflanzungen angelegt.

Was zweitens die ſorgfältige Erziehung der Seidenwürmer betrifft, ſo hat Herr Camille Boauvais in Paris ſich um dieſelbe ein großes Verdienſt erworben, indem er ein Local für den Seidenbau eingerichtet hat, wo mittels einer unter dem Seidenbau-Zimmer angebrachten Heizung eine gleichmäßige Temperatur bewirkt und im Fall zu großer Wärme der äußeren Temperatur aus einem Keller dieſelbe zweckmäßig abgekühlt werden kann, eine Vorrichtung, der er den Namen Magnarerie salubre gegeben hat.

Dieſe Einrichtung iſt ſchon in mehren Gegenden Deutſchlands nachgeahmt worden, namentlich in den Königreichen Würtemberg und Sachſen. Herr Vongeheuer hat bei Coblenz eine ſolche von bedeutendem Umfang erbaut; daſſelbe iſt von dem Tiſchler Köhner zu Zell bei Coblenz und auf der Meierei zu Kl. Glinicke bei Potsdam geſchehen.

Vermöge dieſer Einrichtung kann die Luft im Seidenbau-Zimmer immer rein und in gleichmäßiger Temperatur erhalten werden, was weſentlich zum Gedeihen der Seidenwürmer dient.

Ueberhaupt wird überall jetzt mehr als früher auf eine reine geſunde Luft im Seidenbau-Zimmer geſehen.

Was nun drittens die gehörige Behandlung und Zubereitung der Cocons betrifft, ſo ſind auch hierin weſentliche Fortſchritte gemacht worden. Durch zweckmäßig eingerichtete Haſpel-Maſchinen wird nun ſchon an mehren Orten eine ganz vorzügliche Greze*) dargeſtellt.

In Klein-Glinicke bei Potsdam wird auf einer Maſchine gehaſpelt, die der Maſchinenbauer Quewa in Berlin nach dem Muſter der des Herrn Mylius in Bufalora bei Mailand erbaut hat; hier ſetzt ein eiſernes Rad, das von einem Manne gedreht wird, 4 Haſpel zugleich in Bewegung.

Herr Heeſe hat in Steglitz einige Haſpeln von dem Maſchinenbauer l'Heureuſe einrichten laſſen, die eine ganz vorzüglich reine Greze liefern.

Auch hat der Tiſchler Köhner einen Haſpel von ganz vorzüglicher Einrichtung für eine einzelne Perſon gebaut, wovon das Modell bei mir eingeſehen werden kann.

Es iſt indeß für den Seiden-Fabrikanten immer mißlich, die im Lande erzeugte Seide als Greze zu kaufen, weil gegenwärtig noch viele Seidenbauer das Haſpeln nicht ſorgfältig genug behandeln, auch die Concons nicht vorher ſortiren, was ſtets geſchehen ſollte. Der Fabrikant kann nämlich nur die Seide mit Erfolg verarbeiten, deren Fäden von gleicher Stärke ſind. Hat man z. B. beim Haſpeln einer Seide, welche die Stärke von 8 Cocons haben ſoll, bisweilen nur 2, 3, 4 oder 5 zu einem Faden gehabt, ſo giebt das eine Seide von ungleicher Stärke und beim Wickeln derſelben auf Spulen, welches dem Zwirnen vorhergeht, müſſen alle ſchwache Stellen ausgeriſſen und weggeworfen werden, wodurch viele Seide und viele Zeit verloren geht. Unerfahrne oder gewiſſenloſe Seidenbauer haſpeln auch ſchlechte und ſelbſt Doppel-Cocons mit ein, wodurch die Seide für den Fabrikanten unbrauchbar wird.

Es wäre daher zu wünſchen, daß größere Haſpel-Anſtalten errichtet würden, wo die Cocons unter gehöriger Aufſicht durch geübte Spinnerinnen, gegen Vergütung des Spinnerlohns, abgehaſpelt werden könnten. Dann würde die hier ſorgfältig dargeſtellte Greze beim Moulliniren keinen Verluſt leiden und, moullinirt, mit Vortheil für den Seidenbauer verkauft werden können.

---

*) So heißt die Seide, wenn ſie vom Haſpel kommt, ehe ſie gezwirnt worden iſt.

Zum Moulliniren findet ſich jetzt auch Gelegenheit, woran es früher ſehr fehlte, ſo daß die Fabrikanten die im Lande erzeugte Greze großentheils nach Mailand oder nach der Schweiz ſchicken mußten, um ſie dort moulliniren zu laſſen.

In Barmen bei Elberfeld nämlich wird die Greze von Herrn Heimendhal ganz vorzüglich gut moullinirt; auch bei Herrn Ramlow in Berlin, Belle-Alliance-Platz Nr. 40., findet ſich eine Moullinage durch den geſchickten Maſchinenbauer Quewa verfertigt, worauf wöchentlich 30 Pfund Greze moullinirt werden können; ferner läßt Herr Seiden-Fabrikant Heeſe in Berlin die ſelbſt gewonnene und die angekaufte Greze in ſeinem eignen Local moulliniren.

Die Seide von Doppel-Cocons, die man früher nicht gut zu benutzen wußte und von der das Pfund nur mit 1½ bis 2 Thlr. bezahlt wurde, wird jetzt moullinirt, gefärbt und als Näh-Seide verarbeitet, auch hat man Strümpfe von vorzüglicher Beſchaffenheit daraus weben laſſen.

Es iſt alſo ſchon Vieles geſchehen, was den Erfolg des deutſchen Seidenbaus ſichern kann. Aber ſoll er jemals von einiger Bedeutung werden, ſo muß vor allen Dingen für Anpflanzung von Maulbeerbäumen weit mehr geſchehen.

Da entſteht nun die Frage:

Ob ſich dieſe Anpflanzungen auch gehörig belohnen werden?

In dieſer Hinſicht glaube ich auf einen Aufſatz:

Die Einführung des Seidenbaus in den Moſel-Gegenden

betreffend, verweiſen zu müſſen, den ich daher hier folgen laſſe.

Ueber die Einführung des Seidenbaus anſtatt des Weinbaus in den Moſel-Gegenden.

In den Verhandlungen des Gewerbe-Vereins in Preußen vom Jahre 1836, 4te Lieferung, habe ich die Einführung des Seidenbaus in den Moſelgegenden für diejenigen Weinberge, die nur eine geringere Qualität von Wein liefern, dringend empfohlen.

In dieſer Abſicht habe ich die Koſten der Anlage eines Weinbergs von 5 Morgen von mittler Güte und deſſen Ertrag von einem Sachkundigen der dortigen Gegend berechnen laſſen; ich ſchicke dieſelbe hier voraus, damit ſodann die Koſten der Verwandlung in eine Maulbeerbaumpflanzung und deren Ertrag damit verglichen werden können.

Koſtenberechnung einer neuen Anlage zu Weinberg von 5 Morgen, den Morgen zu 180 □R. oder gegen 3000 Stöcke in mittler Lage auf der Moſel zu Pünderich bei Zell.

	Grundkapital in durchſchnittlicher Lage für den Morgen	590 ℛℓ	— ſg	— ₰
1ſtes Jahr der Anpflanzung.	1) Das Düngen vor dem Setzen auf den Morgen	30 =	— =	— =
	2) Die Setzſtöcke, das 100 2 ſg 6 ₰	2 =	15 =	— =
	3) Das Ausbrechen und Ausputzen der Setzreben	15 =	— =	— =
	4) Der dazu erfoderliche Setzgrund (Beſchlag)	9 =	20 =	— =
	5) Das Setzen und das fernere Aufſuchen und Handhaben derſelben, zu 1 ſg 6 ₰ für den Stock	150 =	— =	— =
	6) Die Grundſteuer	2 =	— =	— =
		799 =	5 =	— =
	Hiervon die Zinſen zu 5 pCt.	39 =	28 =	9 =
		839 =	3 =	9 =
2tes Jahr.	1) Das Schneiden der jungen Stöcke	— =	27 =	— =
	2) Das Anbinden nebſt Bindeweiden	— =	21 =	— =
	3) Graben und ein Mal Ruhren	4 =	20 =	— =
	4) Das Aufbinden derſelben mit Ströh, 2 Tage Arbeit für 1 Mann	— =	23 =	— =
	5) Die Grundſteuer	2 =	— =	— =
		848 =	4 =	9 =
	Hierzu die Zinſen von oben	41 =	28 =	3 =
	Latus:	890 ℛℓ	3 ſg	— ₰

	Transport:	890 Rℓ	3 ſgℓ	— ₰
3tes Jahr.	1) Die Pfähle, 4 Rℓ für das 100 . .	120 =	— =	— =
	2) Das Aufſticken, Aufſuchen, Anbinden und Graben des jungen Weinbergs (zu Berg holen genannt) . . .	10 =	— =	— =
	3) Ein Zwanzigſtel der nicht gewachſenen Stöcke nachzuſetzen	8 =	7 =	— =
	4) Ein Mal Ruhren, 7 Tage Arbeit für einen Mann	2 =	10 =	— =
	5) Zwei Mal Aufheften, 14 Tage . .	4 =	10 =	— =
	6) Das hierzu erfoderliche Stroh . .	— =	10 =	— =
	7) Die Grundſteuer	2 =	— =	— =
		1037 =	10 =	— =
	Hierzu die Zinſen von oben . .	44 =	15 =	2 =

Der Betrag des ganzen Kapitals bis zu Ende des dritten Jahres iſt alſo . . . . 1081 Rℓ 25 ſgℓ 2 ₰

Kapitalwerth eines Morgens Weinberg mit allen Stöcken, welcher in gewöhnlich gutem Bau ſteht: erſter Klaſſe 1200 Rℓ, zweiter Klaſſe 600 Rℓ, dritter Klaſſe 300 Rℓ.

Mithin der Morgen im Durchſchnitt 700 Rℓ.

Hierzu die Baukoſten bis zum Herbſt:

1) Beſchneiden für 1 Arbeiter 12 Tage, zu 9 ſgℓ	3 Rℓ	18 ſgℓ	— ₰
2) Sticken der Pfähle für einen Arbeiter 3 Tage, zu 10 ſgℓ	1 =	— =	— =
3) Binden der Stöcke für einen Arbeiter 12 Tage, zu 8 ſgℓ	3 =	6 =	— =
4) Die dazu erfoderlichen Bindeweiden, 72 Gebund, zu 10 ₰	2 =	— =	— =
5) Das Graben.	3 =	7 =	— =
6) Zwei Mal Ruhren	4 =	20 =	— =
7) Aufheften	2 =	10 =	— =
8) Das dazu erfoderliche Stroh	— =	14 =	— =
9) Alle 4 Jahre Dünger, auf den Morgen 30 Rℓ	7 =	15 =	— =
10) Die fehlenden Stöcke zu erſetzen . . .	7 =	20 =	— =
11) Die fehlenden Pfähle zu erſetzen . . .	6 =	— =	— =
12) Hierzu die Unterhaltungskoſten wie unten angemerkt	2 =	22 =	9 =
Alſo die jährlichen Baukoſten:	44 Rℓ	12 ſgℓ	9 ₰

Auf fünf Morgen, einige mehr oder weniger, muß man haben:

	Rthlr	ſgr	₰
a) Ein Kelterhaus	100	—	—
b) Eine Kelter	60	—	—
c) Butten, Bottige und ſonſtige Geräthſchaften	36	—	—
	196	—	—
Zinſen hiervon	9	24	—
Unterhaltungskoſten der Kelter und der Geräthe	4	—	—
	13	24	—

Alſo jährlich, wie oben angeführt, auf den Morgen 2 Rthlr 22 ſgr 9 ₰

Jährlicher Ertrag von fünf Morgen Weingut, welche im Pünderichеr Bann Weinberge in drei Klaſſen vertheilt liegen, einer einzigen Familie gehören, nebſt dem in gutem Bau ſtehen und von 15 Jahren her ſtets erhalten wurden.

Der Moſtgewinn iſt, nebſt deſſen Preis, im oder gleich nach dem Herbſt aufgezeichnet worden.

In den Jahren.	Wurde geherbſtet Moſt Fuderzahl.		Rthlr	ſgr		Rthlr	ſgr	₰
1820	2	Koſtet d. Fuder ohne Faß	25	25	. . . .	51	20	—
1821	$^1/_2$	= = =	15	25	. . . .	7	27	6
1822	$6^1/_2$	= = =	79	5	. . . .	514	17	6
1823	3	= = =	24	5	. . . .	72	15	—
1824	4	= = =	12	15	. . . .	50	—	—
1825	$3^1/_2$	= = =	122	15	. . . .	393	22	6
1826	$6^1/_2$	= = =	79	5	. . . .	514	17	6
1827	$4^1/_6$	= = =	122	15	. . . .	468	22	6
1828	$7^1/_2$	= = =	20	25	. . . .	139	17	6
1829	3	= = =	11	20	Dieſ. w. frei v. Moſtſteuer	35	—	—
1830	$^5/_6$	= = =	40	25	. . . .	34	—	10
1831	3	= = =	95	25	. . . .	287	15	—
1832	$3^2/_3$	= = =	60	25	. . . .	223	1	8
1833	7	= = =	45	25	. . . .	320	25	—
1834	$9^2/_3$	= = =	87	15	. . . .	845	25	—
						3959	17	6

Beträgt alſo jährlich auf einen Morgen . 52 Rß 23 ſgr 10 ₰
Die Bebauungskoſten betragen alljährlich . 44 = 12 = 9 =
Es bleibt alſo für die Zinſen des obigen
Kapitals von 700 Thlr. noch übrig . . 8 Rß 11 ſgr 1 ₰

Dabei ſind die Koſten des Herbſtens nicht in Anſchlag gebracht. Vier Mal wurden die Koſten, die ungefähr 6 bis 7 Thlr. betragen, durch die Trebern gedeckt, die früher um dieſen Preis verkauft werden konnten; jetzt aber gelten dieſe nur 2 Thlr. Es müſſen alſo noch an Koſten des Herbſtens
von obigen . . . . 8 Rß 11 ſgr 1 ₰
abgerechnet werden . . . . 4 = 11 = 1 =
und es bleiben mithin noch . . . . 4 Rß — ſgr — ₰
als Reinertrag eines Morgens übrig. Dabei iſt nun die Klaſſenſteuer noch nicht in Abrechnung gekommen; ſie beträgt für einen Winzer, der ein Fuder Wein, alſo ungefähr den Ertrag eines Morgens gewinnt, 3 Thlr. Nach Entrichtung derſelben bleibt ihm alſo Ein Thaler übrig.

Nach vorliegender Berechnung ſind von einem Morgen Weinberg im Durchſchnitt $^{13}/_{15}$ eines Fuders Wein geerntet worden; für $^{13}/_{15}$ eines Fuders beträgt die Moſtſteuer 3 Thlr. 18 Sgr. 4 Pf. Der Reinertrag war, nach Abzug der Moſtſteuer, 4 Thlr. (wenn man nämlich die Klaſſenſteuer nicht in Anſchlag bringt). Alſo beträgt die Moſtſteuer im Durchſchnitt $47\frac{1}{3}$ p. C des Reinertrags. Hierzu kommt nun noch der Umſtand, daß faſt alle Weinbergbeſitzer verſchuldet ſind und die Hypothekenſchulden mit 5 p. C. verzinſen müſſen. Wenn nun ein Weinbergbeſitzer auf einem Morgen, der für 700 Thlr. erkauft worden iſt, nur 100 Thlr. ſchuldig iſt, ſo reicht ſchon der Reinertrag nicht zur Deckung der Zinſen hin. Bei $^{2}/_{3}$ der Weinbergbeſitzer ſind aber die Weinberge bis zur Hälfte, ja über die Hälfte verſchuldet. Kommt nun vollends ein Jahr, wo der Wein nur von geringer Güte iſt, ſo iſt die Noth der armen Winzer gar nicht zu ermeſſen. So iſt z. B. nach ſpätern Nachrichten im Herbſt des Jahres 1835 in Briedel an der Moſel die Bände Moſt, oder 40 Quart, zu 12 bis 14 Sgr. verkauft worden, alſo das Quart zu $4\frac{1}{2}$ Pf., und viele haben nicht einmal zu dieſem Preis Käufer gefunden. Hierzu kommt, daß der Wein von 1832 und 1833 faſt ſämmtlich noch unverkauft iſt, ſo daß die Winzer ſich in der größten Verlegenheit befinden, und ſelbſt an den Orten, wo der beſte Wein wächſt, z. B. in Zellingen, das Fuder zu 880 Quart für 24 Thlr., alſo das Quart zu $9^3/_8$ Pf., verkaufen würden.

So ſtand es um den Ertrag des Weinbaus in den Moſel-Gegenden im Jahr 1836. Durch den Anſchluß von Naſſau und Baden an den Zoll-Verband ſind die Preiſe noch mehr geſunken. — Es iſt daher wol einleuchtend, daß die Winzer in dieſen Gegenden nothwendig immer mehr verarmen müſſen, und es dürfte rathſam ſein, ungeſäumt auf eine andre Benutzung ihrer Grundſtücke Bedacht zu nehmen.

Unterſuchen wir daher:

Ob die Betreibung des Seidenbaus ſtatt des Weinbaus ausführbar und anzurathen, ſodann aber:

Wie der Seidenbau in Gang zu bringen ſein dürfte?

Nehmen wir z. B. an, daß jener Weinberg, deſſen Ertrag oben berechnet worden iſt, zum Seidenbau benutzt werden ſollte. Da ſtoßen wir ſogleich auf den ſchwierigſten Punkt dieſer Umwandlung, nämlich auf die Frage:

Wovon ſoll der Winzer leben, wenn er ſeine Weinreben eingehen läßt?

Verſuchen wir alſo dieſe Frage genügend zu beantworten.

Daß der Winzer bisher faſt gar keinen Ertrag gehabt hat, iſt bewieſen worden.

Nehmen wir nun an: er benutze den Weinberg allmälich zum Anbau von Kartoffeln, Runkelrüben und verſchiedenen Gemüſen, ſo wird ſich ergeben, daß er ſich dabei beſſer ſtehen dürfte als bei dem Weinbau und daß er allmälich die Maulbeerbäume pflanzen und ſelbſt ziehen kann, deren er zum Seidenbau mit der Zeit bedarf. Er bepflanze im Jahr 1844 nur 1 Morgen mit Maulbeerbäumen. Im Jahr 1845 einen zweiten Morgen u. ſ. w. und benutze während dem den Grund und Boden zu dem Anbau von Kartoffeln u. ſ. w. Die Koſten und der Ertrag des Kartoffelbaus werden zu berechnen ſein wie folgt:

1) Dünger für einen Morgen	16 Rß — ſgr
(nur die Hälfte deſſen, was die erſte Anlage	
Latus	16 Rß — ſgr

Transport	16 Rß — ſgr
des Weinbergs erfodert, da nicht ſo ſtark wie für die Reben, aber dagegen öfter gedüngt wird.)	
2) Grundſteuer	2 = — =
3) 8 Scheffel Kartoffeln zur Ausſaat à 10 Sgr. (Das Taglohn kommt nicht in Rechnung, da der Winzer mehr Arbeit bei den Reben hat als bei dem Anbau der Kartoffeln. Nur das Blätterpflücken bei dem Seidenbau wird man in der letzten Zeit der Fütterung nicht allein beſorgen können und dafür eine Ausgabe haben, ungefähr gleich dem ſechſten Theil der Einnahme.)	2 = 20 =
	20 Rß 20 ſgr

Davon werden geerntet 80 Scheffel Kartoffeln im Werth von	26 Rß 20 ſgr
Die Koſten hatten betragen	20 = 20 =
Ertrag	6 Rß — ſgr

folglich 2 Thlr. mehr als bei dem Weinbau.

Im zweiten Jahr wird der Acker ohne Dünger mit Roggen beſäet.

Ausſaat 1 Scheffel zu	1 Rß 20 ſgr
Grundſteuer	2 = — =
	3 Rß 20 ſgr
Es werden geerntet wenigſtens 5 Scheffel, wahrſcheinlich bedeutend mehr, zu 1 Thlr. 20 Sgr.	8 Rß 10 ſgr
1¹/₄ Schock Stroh à 6 Thlr.	7 = 15 =
	15 Rß 25 ſgr
Die Ausgaben betrugen	3 = 20 =
Ueberſchuß	12 Rß 5 ſgr

Der Ertrag der Ernte wird alſo durchſchnittlich zweier Jahre 9 Thlr. 2 Sgr. 6 Pf. betragen, wird ſich aber, wenn die Maulbeerbäume heranwachſen, allmälich Etwas vermindern, doch in den erſten 4 Jahren kaum merklich. Nach dieſen 4 Jahren werden die Maulbeerbäume ſchon eine kleine Blätter-Ernte geben, alſo ſchon eine Einnahme durch den Betrieb des Seidenbaus. Nehmen wir an, es ſeien 131 vierjährige Maulbeerbäume gepflanzt, das Schock zu 6 Thlr., alſo für

13 Thlr. (Die königl. Regierung in Trier hat kürzlich den Seidenbauern 100 Stück zu 20 Sgr. angeboten. Die erſte Auslage für den Ankauf der Maulbeerbäume iſt alſo in den Moſel-Gegenden höchſt unbedeutend), ſo werden ſie im vierten Jahr nachdem ſie gepflanzt worden, 560 Pfd. Laub geben, womit die Seidenwürmer von $^{3}/_{4}$ Loth Eiern ernährt werden können, deren Cocons 3 Pfd. Seide geben werden; alſo das Pfund zu 7 Thlr gerechnet, eine Einnahme von . . 21 Rß
wovon aber für Holz oder Torf zum Heizen des Seidenbauzimmers in kalten Tagen, ſo wie für das Haspeln abzuziehen ſind . . . . 3 =
ſo daß noch bleiben 18 Rß

Im darauf folgenden fünften Jahr wird das Gewicht der Blätter betragen 1120 Pfd., wovon aber nur die Hälfte in Rechnung kommt, da von jetzt an nur die eine Hälfte der Maulbeerbäume belaubt wird. Nunmehr aber werden von den Anfangs zwiſchen die Hochſtämme gepflanzten Buſchbäumen 48 herausgenommen; es bleiben nur 35 Hochſtämme und 24 Buſchbäume ſtehen, die nun 1044 Pfd. Blätter, alſo zum Verbrauch 522 Pfd. liefern, ſo daß der Ertrag ſich in dieſen drei Jahren ziemlich gleich bleibt. — Von da an nimmt der Blätter-Ertrag jährlich zu.

Endlich, nach 11 Jahren, d. h. im Jahr 1855, wird jeder der 35 hochſtämmigen Bäume wenigſtens 1 Centner Blätter liefern; die 24 Buſchbäume die Hälfte, beide zuſammen alſo $52^{1}/_{2}$ Centner, wovon, da nur die eine Hälfte der Bäume belaubt wird, nur 26 Centner in Rechnung kommen, mit denen Seidenwürmer von 3 Loth Eiern ernährt werden können, deren Cocons 12 Pfd. Seide geben, alſo einen Ertag von 84 Rß.
Hiezu kommt der Ertrag des Ackers zwiſchen den Bäumen mit . . . . 8 =
Summa 92 Rß

Hiervon müſſen abgerechnet werden:
1) für Holz . . . . 4 Rß
2) für Haspellohn . . . . 8 =
3) für das Blätterpflücken . . . . 14 =
Latus 26 Rß

Transport	26 Rß
4) für Dünger alle 2 Jahre 16 Fuhren à 1 Thlr. alſo jährlich	8 =
5) Grundzins	2 =
	36 =
Es bleiben mithin	56 Rß

Was die Art und Weiſe der Bepflanzung mit Maulbeerbäumen betrifft, ſo iſt anzurathen, ſie in drei Ruthen von einander entfernte Reihen zu pflanzen; ſolcher Reihen gehen fünf auf den Morgen; unter ſich werden die Maulbeerbäume in den Reihen in eine Entfernung von zwei Ruthen gepflanzt und zwiſchen zwei Bäumen, die zu Hochſtämmen beſtimmt ſind, drei, die als Buſchbäume benutzt, alſo ſtrauchartig gezogen werden; von dieſen dreien bleibt ſpäter nur der mittlere ſtehen; die beiden andern werden, wenn ſich der mittlere gehörig ausgebreitet hat, anderweit verpflanzt. Auf dieſe Weiſe werden in den erſten Jahren für einen Morgen 131 vierjährige Maulbeerbäume gebraucht.

Dieſe Koſten der erſten Anpflanzung der Maulbeerbäume, auch wenn ſie höher bezahlt werden müßten als die von der Regierung gelieferten, werden jedoch durch den Ertrag der Kartoffeln u. ſ. w. nicht nur vollkommen gedeckt, ſondern es bleibt noch Ueberſchuß. (Auch kann das Laub, das im Herbſt abfällt, zum Füttern für Kühe und Ziegen benutzt werden und ein Centner ſolcher abgefallener Blätter hat den Werth eines Centner Heues.) Es iſt daher wol keinem Zweifel unterworfen, daß die hier vorgeſchlagene Benutzung von dergleichen Weinbergen, die nur einen Wein von geringer Qualität liefern, weit vortheilhafter für die Beſitzer ſein und ſie vor der ſonſt unvermeidlichen Verarmung ſichern würde.

Jener Weinberg von 5 Morgen würde mithin mit der Zeit einen Ertrag von 280 Thlr. liefern; geſetzt aber auch, man könnte im Verlauf der Zeit, wenn die Maulbeerbäume größer werden, die Buſchbäume nicht länger benutzen und der Ertrag würde nur ungefähr die Hälfte der berechneten Summe erreichen, alſo nur 140 Thlr. betragen, mithin für den Morgen 28 Thlr., ſo iſt doch der Ertrag ſieben Mal ſo hoch als der durch die Cultur der Wein=Rebe in Weinbergen mittler

Güte. Ueberhaupt dürfte es wenige Benutzungs-Arten des Grundes und Bodens geben, die einen höheren Ertrag gewähren als die Maulbeerbaumzucht.

Es iſt daher zu wünſchen, daß auch in Gegenden, wo keine unergiebigen Weinberge ſind, Maulbeerbäume in möglichſt großer Menge angepflanzt werden, vorzüglich von den größern Guts- und Grundbeſitzern; es werden wol, eben ſo wie in der Lombardei, nur wenige derſelben den Seidenbau ſelbſt treiben oder für ihre Rechnung treiben laſſen; allein ſie werden die Bäume verpachten oder die Blätter centnerweiſe den Seidenbauern verkaufen oder mit ihnen die Cocon-Ernte theilen, wie es in Italien der Fall iſt.

So werden Tauſende von Familien auf dem Lande einen für ihre Verhältniſſe paſſenden Neben-Erwerb haben, der ſie in den Stand ſetzen wird, ihre baaren Abgaben zu entrichten und allmälich ihre Lage zu verbeſſern.

Eben darum iſt der Seidenbau für Deutſchland unendlich wichtiger als die Runkelrübenzucker-Fabrikation, die verhältnißmäßig nur wenige Hände beſchäftigt und, wenn ſie überhaupt bereichert, nur ſehr Wenige bereichert, da ſie den Beſitz großer Capitalien erfodert.

Der Seidenbau, und vorzüglich die Anpflanzung von Maulbeerbäumen, verdient daher unſtreitig alle Unterſtützung von Seiten der Staats-Behörden.

Kl. Glinike bei Potsdam, den 24. März 1843.

von Türk.

N. S. Alle Diejenigen, welche ſich über den Betrieb des Seidenbaus, das Haspeln der Seide oder die Cultur des Maulbeerbaums in meinen Anſtalten zu unterrichten wünſchen, werden ſtets willkommen ſein.

Der Seidenbau beginnt hier in der Regel gegen den 20. Mai und dauert bis Ende Juni. Das Haspeln beginnt gewöhnlich gegen den 8. Juli und dauert bis Ende des Monats, zuweilen bis Mitte Auguſt.

Maulbeerbäume in dem Alter von 2 bis 7 Jahren, Maulbeer-Samen und Seidenwurm-Eier ſind ſtets zur Verſendung vorräthig.

Diejenigen der ältern Zöglinge der von mir hier gegründeten Waiſenverſorgungs-Anſtalt, welche ſich dem Lehrerſtande, der Landwirthſchaft oder dem Gartenbau widmen, werden in der Cultur des Maulbeerbaums, im Seidenbau und im Haspeln der Seide vollſtändig unterrichtet.

Der ſächſiſche Seidenbau in der Oberlauſitz.

Von Hrn. Raths-Oekonomie-Verwalter Ende in Zittau.

Das Gelingen des Seidenbaus iſt ſeit ſechs Jahren in der Umgegend Zittaus durch mancherlei Verſuche im Großen und Kleinen nachgewieſen worden. Die Saaten des Maulbeerſamens gingen bei einer richtigen Behandlung gut auf. Das Auslaufen der Seidenraupeneier gelang ebenfalls binnen ſechs bis ſieben Tagen, ſowie auch das Füttern der Raupen in geheizten Stuben. Das Einſpinnen derſelben erfolgte mit 30 bis 36 Tagen. Die Cocons, von jungen Maulbeerblättern erzeugt, waren dünner als die Cocons von ältern Blättern, jedoch entwickelten ſich beide Arten beim Abhaspeln derſelben gut und die Seide war an Glanz und Güte der italieniſchen gleich. Der Maulbeerſtrauch, als Hecke oder Gartenzaun, gedeiht in leichtem mit Sand vermiſchtem Boden faſt am beſten; ſchneller wächſt derſelbe, wenn er in halbgedüngten Boden verpflanzt wird; ſeine Blätter werden groß und kräftig; nur dürfen die Bäumchen und Sträucher nicht zuviel durch Dünger empor getrieben werden, weil zu ſaftreiche Blätter die Krankheiten der Raupen befördern. Zur Fütterung der Raupen gehören alle Sorten Blätter. In den erſten Tagen, wenn die Räupchen ausgelaufen ſind, bekommen ſie die ganz zarten kleinen Blätter von einjährigen Pflanzen, dann von Woche zu Woche immer ältere und größere, zuletzt aber, vor der Einpuppung, die älteſten Blätter zur Fütterung. Bei dieſer Art der Fütterung erzeugen ſie kräftige Cocons. Ueberhaupt iſt es jedem Seidenzüchter anzurathen, daß er ſich ein faßlich geſchriebenes Buch, ſowol über Zucht der Seidenraupen, als auch über Säen und Pflanzen von Maulbeer-Samen und Sträuchern zu ſeiner Belehrung anſchaffe. Durch ſolche Bücher wird er bald belehrt und kann Vortheile erringen, die ihm hierzu nützlich ſind. Als gute Bücher werden empfohlen:

Aufmunterung zur Beförderung des Seidenbaus von G. H. von Carlowitz in Dresden.

Vollſtändige Anleitung zur zweckmäßigen Behandlung des Seidenbaus und des Haspelns der Seide, ſowie zur Behandlung und Erziehung der Maulbeerbäume von W. von Türk*).

Anleitung zur Maulbeerpflanzung und Seidenzucht von Theodor Mögling u. ſ. w.

Wer jetzt noch an dem Gelingen des Seidenbaus zweifelt, der zweifelt blos aus Unkenntniß von der Sache und hat nie Gelegenheit gehabt, den Seidenbau genau zu erforſchen.

Soll der Seidenbau gewinnbringend betrieben werden, ſo muß er zur allgemeinen Volksſache erhoben werden, d. h. die meiſten Grundbeſitzer müſſen denſelben betreiben. — Bisher ſcheiterten manche Verſuche, die der Einzelne unternahm deshalb, weil er nur ganz junge Pflanzen hatte und mit dem ein- oder zweijährigen Laube die Fütterung durch Lohnarbeiter betrieb. Der Aufwand dabei war größer als der Gewinn. Hätte er aber zu ſeinem erſten Verſuch ſeine eigenen Leute verwendet und Blätter von mehrjährigen Bäumen zur Fütterung gehabt, ſo würde der Gewinn aufmunternd geweſen ſein. Durch ſolche verfehlte Verſuche wird der Seidenbau abſchreckend, weshalb Jedem anzurathen iſt, daß er vorher viele Maulbeer-Sträucher und Bäume anpflanze und ziehe, ehe er auf Gewinn beim Seidenbau rechnen kann. Betreibt er dann Alles nach Vorſchrift, ſo wird er zu der feſten Ueberzeugung gelangen, daß der Seidenbau ein geſegneter Induſtriezweig ganzer Länder iſt. Deshalb verſäume ja kein Grundbeſitzer alle unnützen Zäune, Sträucher und Hecken auszuroten und dafür Maulbeer-Sträucher anzupflanzen, die er ſich durch Ausſaat am beſten und leichteſten erzeugen kann. Wäre der Seidenbau nicht gewinnbringend, ſo würden nicht ſo viele Staaten Europas denſelben mit Eifer betreiben; es würde ſich die Zahl der Seidenbauer nicht von Jahr zu Jahr vermehren. Auch in Deutſchland ſchreitet der Seidenbau immer weiter fort, und alle Länder behaupten und beherzigen den bedeutenden Gewinn deſſelben. Frankreich iſt uns in dieſer Beziehung ein Muſterſtaat, indem daſelbſt der Seidenbau viele Millionen Franken dem Lande einbringt. Würtemberg, Baiern und Preußen gehen uns ebenfalls als Muſterſtaaten voran und betreiben den Seidenbau zum Nutzen und Segen des Landes. Millionen Maulbeerbäume beweiſen das Gedeihen derſelben und haben uns gelehrt, daß da, wo der Maulbeerbaum als Baum oder Strauch wächſt, die Seidenzucht mit Vortheil in Ausführung gebracht werden kann. Auch in Sachſen, wo die Sonnenſtralen den Erdboden von früh Morgens bis Abends erwärmen, und wo die Pflanzung gegen Nordwind geſchützt iſt, grünt und blüht der Maulbeerſtrauch vortrefflich; ſelbſt an Abhängen von Bergen und in Thälern, die eine geſchützte Lage haben, prangt der ſo nützliche Maulbeerbaum und fodert die Armuth heraus, ſein Laub in baares Geld durch die Seidenraupenzucht zu verwandeln. Selbſt den armen Bewohnern des Erzgebirgs kann der Seidenbau empfohlen werden; auch in ihren Thälern iſt der Maulbeerbaum ein Mittel, ihre traurige Lage zu verbeſſern. Das mühevolle Spitzenklöppeln, die ſaure Handarbeit, die alle Kräfte der armen Bewohner ſo ehr in Anſpruch nimmt und wobei ſie doch ſo wenig verdienen, dürften große Unterſtützung finden, wenn ſie als Nebengeſchäft den Seidenbau durch ihre Jugend oder durch Greiſe betreiben würden. Möchte der Aufruf zum Seidenbau nicht bei ihnen verhallen! Es pflanzt ja der lebensmüde Greis für ſeine Nachkommen das junge Obſtbäumchen gern, wenn er auch die Früchte von demſelben nicht ſieht; in ihm lebt aber doch der beglückende Gedanke: was ich heute pflanze, ernten einſt meine Kinder. So iſt es auch mit der Pflanzung des Maulbeerbaums, denn wer heute pflanzt, erntet erſt nach einigen Jahren die Früchte ſeines Fleißes. Deshalb unterlaſſe es aber ja kein Grundbeſitzer, den weißen Maulbeerbaum wo möglich tauſendfältig auf ſeinen Grund und Boden auszupflanzen; ſeine Schöpfung wird ſegenbringend auf die Nachwelt übergehen.

---

*) Dritte Auflage, Leipzig 1843. D. R.

Obwol der Seidenbau als Volksſache in tauſend Händen, dem Einzelnen, wie der Staatsökonomie, von großem Nutzen iſt, ſo dürfte derſelbe nebenbei auch in großen Anſtalten durch beſondere Seidenbauhäuſer mit Vortheil, wie in anderen Ländern, zu betreiben ſein. Eine Hauptfrage aber dürfte die ſein: „Auf welche Weiſe wird der Seidenbau zur Volksſache? — Dies könnte dadurch bezweckt werden, daß derſelbe dem Volke durch eine Bogenſchrift anſchaulich gemacht, daß kleine Muſteranſtalten errichtet und daß Männer gewählt würden, die aus Vaterlandsliebe dem Volke unentgeldlich Belehrung ertheilten, die demſelben nützliche Bücher, Maulbeerſamen, Pflanzen und Seidenraupeneier zu den billigſten Preiſen verſchafften und nicht müde würden, mit willigem Herzen da zu dienen, wo es nöthig iſt. Auch dürften zur Aufmunterung der Anpflanzung des weißen Maulbeerbaums einige Jahre hindurch verhältnißmäßige Prämien*) ausgeſetzt werden, weil der Landmann die Koſten ſcheut, welche das Umwandeln ſeines Zaunes ꝛc. erfodert; dadurch wird er veranlaßt, die Pflanzung vorzunehmen und giebt damit ein gutes Beiſpiel zur Nachahmung. Auch dürften alle Obrigkeiten erſucht werden, den neuen Erwerbzweig, der ſich vorzüglich für verarmte Familien eignet, kräftig zu unterſtützen, durch Ortsvorſteher auf Gemeinde-Grundſtücken Ausſaaten anzulegen und dann die jungen Pflanzen unentgeldlich an ihre Mitbewohner zu vertheilen; auch könnten ſie die Gemeindeplätze, Kirchhöfe, Lehden, Stadtgräben ꝛc. mit Maulbeerſträuchern**) bepflanzen. Die Pflanzenvertheilung gewährt den großen Nutzen, daß der

---

*) Dergleichen Prämien würden denjenigen Grundbeſitzern zu bewilligen ſein, die wenigſtens 60 Stück hochſtämmige Maulbeerbäume mit Krone gepflanzt und gehörig gepflegt hätten, oder die eine Hecke von einer beſtimmten Länge von 5jährigen Maulbeerſträuchen nachweiſen könnten. v. T.

**) Beſſer mit Maulbeerbäumen; der Seidenwurm bedarf in den letzten 18 Tagen 20 Mal ſo viel Blätter als in den vorhergehenden, und zwar von nahrhafterer Beſchaffenheit, die man nur von Hochſtämmen erhält, nicht von Hecken. v. T.

Liebhaber ſogleich im erſten Jahre Freude am grünen Laube findet und ein paar Jahre eher ans Ziel kommt als durch Samen. Sollte die Saat nicht gelingen, ſo ſtänden ſodann gleich junge Pflanzen zur Auswahl bereit. Erkennt ein Jeder den Werth des Seidenbaus an, dann wird der neue Induſtriezweig zur allgemeinen Volksſache und zum Segen des Landes emporblühen, dann iſt das Ziel erreicht, das mehre Volksfreunde als ihre Lebensaufgabe ſich ſtellten.

Zum Beweis, daß der Seidenbau in der Oberlauſitz, ebenſo auch in ganz Sachſen gedeiht, erlaube ich mir am Schluſſe dieſes Aufſatzes nur noch die Bemerkung zu machen, daß ſeit ſechs Jahren durch hohe Verwendung aus dem großen Garten zu Dresden unentgeltlich 30,000 Stück gut gezogener Maulbeerpflanzen auf 63 Ortſchaften an 220 Intereſſenten in einem weiten Umkreiſe Sachſens vertheilt worden ſind. Das Gedeihen derſelben in lockerem Boden war durchaus gut, nur diejenigen Pflanzen, die in ſchweren, lehmigen und lettigen Boden verſetzt wurden, blieben klein und dürftig*); erſtere mahnen dringend zur Betreibung des Seidenbaus. $6^1/_2$ Pfund Maulbeerſamen, ſowie 10 Loth Seidenraupeneier, wurden ebenfalls auf die Dörfer vertheilt und mancher Verſuch zur Belehrung damit angeſtellt, der dem wiſſenſchaftlichen Pfleger große Freude verurſachte. Hierbei wurde ſattſam bewieſen, daß das vaterländiſche Klima geeignet ſei, den Seidenbau mit Vortheil zu betreiben. Die dort erzielte Seide der vertheilten 10 Loth Seidenraupeneier konnte gar nicht in Anſchlag gebracht werden, da die Nachrichten darüber fehlen.

Auch die kleinen Verſuche, die hier in der Stadt und von einigen Landbewohnern gemacht wurden, legen das Zeugniß des Gelingens durch die Erbauung von 5 Pfund Seide ab, die an Glanz und Güte der italieniſchen gleich kam. So klein nun auch die Verſuche und der Gewinn von 5 Pfund Seide zu nennen iſt, ſo iſt es doch ein Zeichen, daß der Seidenbau vom Samenkorn an bis zur Abhaſpelung der Cocons gewinnbringend betrieben werden kann, und daß es nur von der Bereitwilligkeit des ſächſiſchen Volkes abhängt, ob der Seidenbau als eine neue Erwerbquelle für Hülfsbedürftige emporſteige oder nicht.

---

*) Boden von dieſer Beſchaffenheit müßte daher, wo möglich, mit Sand gemiſcht werden, ehe er mit Maulbeerbäumen bepflanzt wird, wie das in der Gegend von Coblenz mit gutem Erfolg geſchehen iſt.

v. Türk.

Hiermit glaube ich dem Seidenbau ſein verdientes Lob geſprochen zu haben und füge nur noch die Bitte hinzu, daß jeder biedre deutſche Mann die wohlgemeinte Abſicht dieſes Aufſatzes nicht verkennen und ſein Scherflein auf dem Altar der Vaterlandsliebe durch Anpflanzung des Maulbeerſtrauchs niederlegen möge.

Zittau im Monat März 1843.

Ende, R.-Dek.-Verwalter.

Obſtbaumzucht.

Aphorismen über Obſtbaumzucht.

Von Herrn Rittergutsbeſitzer K. T. auf M.

1) Einige Regeln zu einem zweckmäßigen Ausputzen der Obſtbäume.

Das Ausputzen der Obſtbäume wird oft ganz vernachläſſigt und man ſieht deren deshalb nicht wenige verwildert daſtehen. Gleichwol iſt ein zweckmäßiges Ausputzen für die Geſundheit und Dauer, ſo wie für die höhere Benutzung der Obſtbäume, von großer Wichtigkeit. Es werden daher hier einige Regeln, welche beim Ausputzen ſtets beobachtet werden ſollten, nicht am unrechten Orte ſtehen.

Das Ausputzen der Obſtbäume ſollte gleich von früher Jugend an erfolgen und von Zeit zu Zeit wiederholt werden. Die Aeſte ſind dann nicht ſtark, laſſen ſich leicht wegnehmen, die Bäume werden wenig oder gar nicht verletzt und die Aſtſtellen überziehen ſich bald ſo, daß nach einigen Jahren nicht mehr zu bemerken iſt, wo Aeſte entfernt worden ſind.

Das Ausputzen von Jugend an hat auch den Vortheil, daß man es in der Gewalt hat, mehr runde oder hohe Kronen, wie man ſie gerade haben will, zu ziehen.

Wurde das Ausputzen in der Jugend vernachläſſigt, ſo wird dann oft die Nothwendigkeit erfodern, 1—2 Zoll ſtarke Aeſte wegzunehmen, wodurch Bäume leicht empfindlich verletzt werden können. Bei dem Wegnehmen ſtarker Aeſte wird man dann wohl thun, die dadurch entſtandenen Wunden mit Leinwand, ziemlich ſtark mit Baumwachs beſtrichen, zu belegen.

Mögen die Bäume ganz jung oder ſchon mehr ausgewachſen ſein, ſo iſt dabei zu beobachten, daß ihnen nicht viel Aeſte oder Nebenzweige gelaſſen, daß ſie ihnen aber auch nicht an unrechter Stelle genommen werden. Wo mehre Aeſte oder Zweige zu nahe neben einander ſtehen, ſind die überflüſſigen zu entfernen, auf der andern Seite laſſe man nach den Richtungen hin, wo ſich Lücken zeigen, Nebenäſte oder Zweige, ſind ſie auch kurz und ſchwach, ſtehen, damit eine gehörige Krone gebildet werde.

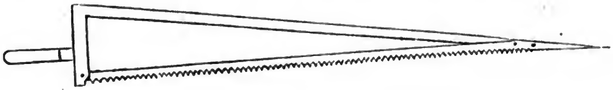
Da die Einwirkung von Luft und Sonne, nicht nur auf das Gedeihen der Bäume ſelbſt, ſondern auch auf das Anſetzen und Ausbilden der Früchte, von großer Wichtigkeit iſt, ſo darf einem Baume nicht zu viel Holz gelaſſen werden.

Was die paſſendſte Jahreszeit zu dieſem Geſchäft betrifft, ſo iſt zu Ausgang des Winters oder im zeitigen Frühjahr dazu zu ſchreiten, ehe die Bewegung des Saftes beginnt. Geſchieht es zeitig, ſo überziehen ſich die Wunden bald und es entſtehen keine ſchadhaften Stellen. Geſchieht es aber ſpät und iſt der Saft ſchon eingetreten, ſo läuft derſelbe am Stamme oder an den Hauptäſten herab, wodurch die Schale beſchädigt und der Brand herbeigeführt werden kann. Es mag der Saft eine gewiſſe Schärfe haben oder unter die Schale eindringen, kurz die nachtheiligen Folgen werden bald ſichtbar.

Je größer und ſtärker die Bäume ſind, deſto nachtheiliger ſind die Folgen eines verſpäteten Ausputzens. Es iſt dann unvermeidlich, daß die Arbeiter auf manche Aeſte treten, in welchem Falle die Schale los- oder abgedrückt werden kann, wodurch ſchadhafte Stellen entſtehen, welche von unten nicht zu bemerken ſind.

Bei ſchwachen Aeſten und Zweigen bedient man ſich zum

Ausputzen eines Kneifs; ſind ſie aber dazu zu ſtark, einer feinen ſpitzig zulaufenden Säge von nachſtehender Geſtalt:



2) Einfaches Verfahren, die Rinde der Obſtbäume an dem Schafte und den ſtarken Aeſten glatt, rein und geſund zu erhalten.

Es iſt kein gutes Zeichen, wenn die Rinde der Obſtbäume theilweiſe mit Moos überzogen iſt. Man kann dann ſagen: die Bäume ſind krank. Man findet gewöhnlich Moos auf der Rinde der Bäume, wenn ſie, beſonders nach der Mittagſeite hin, keinen freien Stand haben, wenn ſie zu eng beiſammen ſtehen, wenn ihnen der Boden nicht zuſagt und wenn ſie in der Pflege vernachläſſigt ſind. Man wird aber wohlthun, darauf hinzuwirken, daß die Geſundheit der Bäume erhalten werde und insbeſondere wird es zweckmäßig ſein, die Rinde ſorgfältig zu reinigen. Als die geeignetſte Zeit dazu iſt das Frühjahr anzuſehen. Sind die Bäume durch anhaltenden Regen ſehr naß geworden, ſo bediene man ſich, ehe ſie wieder abtrocknen, abgenutzter ſtumpfer Beſen und fege damit die Schäfte und ſtarken Aeſte tüchtig ab. Folgt dann wieder Regen, ſo werden die Bäume daſtehen, als wären ſie gewaſchen worden. Sollte der Regen ausbleiben, ſo kann man die Bäume, wenn ihre Rinde nicht zu rauh iſt, auch mit alten Lappen abwaſchen, nur dürfte dies, zumal bei einer größern Anzahl von Bäumen, ziemlich mühſam ſein. Sind die Bäume nicht zu jung und zart, ſo kann man ſich auch ſtatt eines Beſens, einer ſtumpfen eiſernen Scharre mit Vorſicht bedienen.

Die Bäume werden nicht ſelten mit Kalk angeſtrichen. Da der Kalk aber ſehr ſcharf iſt und ſich gar zu feſt an die Rinde hängt, ſo ſcheint dies nicht zweckmäßig zu ſein. Dagegen kann man folgenden Anſtrich empfehlen: Man nimmt 3 Theile fetten Lehm und einen Theil Kuhkoth. Beides wird in einem Gefäß gehörig vermiſcht und dabei ſo weit mit Waſſer verdünnt, daß die Miſchung einem Brei gleicht. Im

October werden mit dieſer Miſchung die Schäfte und ſtarken Aeſte der Bäume mit einem großen Maurerpinſel überſtrichen, welches um ſo ſtärker geſchehen kann, je rauher die Borke iſt. Dann folgt im Frühjahr das Reinigen der Rinde, wie es eben angegeben wurde. Wenn ſich unter rauher Borke Ungeziefer zu verbergen vermag, ſo kann ein ſolcher Anſtrich zur Vertilgung deſſelben beitragen. Der Hauptzweck der Anwendung iſt aber, eine glatte und geſunde Rinde zu erlangen und zu erhalten. So behandelte Bäume ſind als eine Zierde anzuſehen.

3) Vorſchlag, Obſtbäume in der Baumſchule zu zeichnen.

Der Beſitzer einer Obſtbaumſchule läßt den erſten Buchſtaben ſeines Namens, oder ein andres Zeichen, beſtehend aus feinen Stahlſtiften, in einen Stempel von der Größe eines Kupferpfennigs ſetzen. Mit dieſem Stempel zeichnet er die Obſtbäume wenigſtens 2 Jahre vor ihrem Verſetzen, und zwar jeden Baum auf der Nordſeite. Die Stifte des Stempels dürfen nicht zu eng beiſammen ſtehen und werden nur leicht in die Schale eingedrückt, um die Bäume nicht zu verwunden. Man wird dazu die Zeit des Frühjahrs zu wählen haben, ehe die Bewegung des Safts beginnt, oder wie man zu ſagen pflegt, ehe der Saft in die Bäume tritt.

Der Verfaſſer hat auf dieſe Weiſe zwar noch keine Obſtbäume, wol aber junge Eichen von der Stärke eines Rechenſtiels, die ſpäterhin zu Spazierſtöcken abgeſchnitten werden ſollten, mit gutem Erfolg gezeichnet. Er bediente ſich dazu einer ſchwachen und ſpitzigen Pfrieme und drückte die Löcher einzeln ein. Es würde dies aber, wenn eine Anzahl Bäume zu zeichnen ſind, zu umſtändlich und daher rathſam ſein, ſich Stempel, wie man Schafzeichen hat, fertigen zu laſſen. Die Zeichen waren in den jungen Eichen ganz deutlich eingewachſen und werden daher, bei Obſtbäumen angewendet, das Stehlen verhindern können.

Zeither hat man zu dieſem Behuf die Bäume nicht ſelten mit Ringen von Firnißfarbe beſtrichen. Der Verfaſſer hat aber geſehen, daß dieſe Farbe nachtheilig auf die Schale einwirkt, und es iſt ihm geſagt worden, daß ſie den Brand verurſacht habe.

Das Bezeichnen der Bäume in der Baumſchule auf die oben angegebene Weiſe hat noch den Vortheil, daß bei dem Verſetzen der Pflanzen die Nordſeite wieder nach Norden gerichtet werden kann, was, wie manche Baumzüchter behaupten, auf das Gedeihen der Bäume günſtig einwirken ſoll.

K. T.

Die Nachtheile des Pfropfens in den Spalt und die Vortheile des Copulirens beim Veredeln der Obſtbäume.

Von Herrn Gutsbeſitzer Pinkert zu Etzdorf.

So wenig man auch einigermaßen geordnete Obſtbaumſchulen, welche doch die erſte Bedingung einer guten Baumwirthſchaft ſind, in vielen Obſtgärten findet, ſo iſt noch dazu in den wirklich vorhandenen die Behandlung der Baum-Zöglinge oft ſo fehlerhaft, daß ſchon hierin der Grund zu einem ſpäteren Verderben der Bäume gelegt wird; beſonders iſt dies der Fall bei dem hier in Frage ſtehenden Veredeln der Wildlinge. Nicht allein, daß man dieſe zu ſtark wachſen läßt, ehe man ſie veredelt, wodurch die Wunde langſam und oft gar nicht vernarbt, — ſchneidet man ſie gewöhnlich auch in ihrer Mitte ab, ein Verfahren, in Folge deſſen der veredelte Theil kümmerlich wächſt und der ganze Stamm das Wahrzeichen einer fehlerhaften Veredelung während ſeiner Lebenszeit an ſich trägt. Sind dieſe Mißgriffe bei dem Pfropfen ſchon ſehr nachtheilig, ſo wird dies noch mehr die ganz fehlerhafte Methode der Veredelung ſelbſt, wie man ſie faſt überall ausüben ſieht; es iſt dies nämlich das Pfropfen in den Spalt oder in den Stamm. Iſt ſchon ein jedes Veredeln der jungen Bäumchen eine Operation, von welcher die Lebensfriſche oder Kränklichkeit ihres Organismus in ſpäterer Zeit abhängig iſt und durch welche wol gar ein unzeitiger oder plötzlicher Tod bewirkt wird, — um ſo mehr iſt jene Operation im höchſten Grade verderblich, wo der Stamm, nachdem er horizontal abgeſchnitten iſt, gewaltſam durchs Mark geſpalten wird; dadurch muß natürlich der Grund des Verderbens gelegt werden, weil ſolche das Mark zerſtörende Wunden niemals gehörig verwachſen und dadurch nicht ſelten die früher oder ſpäter ausbrechenden Schäden der Schäfte veranlaßt werden. — Weniger gefährlich dürfte dieſe Methode dann ſein, wenn der Spalt nicht durchs Mark des Stammes, ſondern neben dieſem erfolgte; dies Verfahren habe ich aber noch niemals anwenden ſehen, obgleich es eben ſo gut zum Zweck führt als erſteres. — Auch wäre das Pfropfen in den Spalt weniger nachtheilig, wenn es an den Aeſten der Krone vollzogen würde, wobei doch der Stamm von jener gewaltſamen Operation verſchont und daher geſund bliebe. — Beim Steinobſt iſt das Pfropfen faſt ganz zu verwerfen, ebenſowol am Stamme als auch an den Aeſten, an welchen, wie ich öfters bemerkte, das Harz bedeutend herausfließt. — Nicht allein daß dieſe Methode ſo viele Nachtheile bringt, iſt ſie auch endlich die unſicherſte im Fortkommen und Wachſen der Edelreiſer, denn nur in ſeltenen Fällen kommen dieſe im Wuchſe den copulirten Stämmchen nach, weshalb auch dieſes — nämlich das Copuliren — die vortheilhafteſte Methode beim Veredeln ins Holz iſt. In nachfolgender Anweiſung ſoll das Copuliren, wie es ſich in Folge meiner Erfahrungen vielfach bewährt hat, beſchrieben werden.

Das Copuliren kann nicht allein angewendet werden bei Stämmen, die mit dem Reis gleiche Stärke haben, ſondern auch bei ſolchen, die ſtärker als das Reis und eben ſo ſtark ſind als die Stämme, wenn dieſelben in den Spalt gepfropft werden; das Copuliren kann eben ſowol an dem Stamme als auch an den Aeſten geſchehen. Es wird auf verſchiedene Weiſe verrichtet, je nachdem der Stamm oder Aſt ſchwach oder ſtark iſt. Die beſte Methode iſt die ſogenannte Holyckſche, mittels des Rehfuß-Schnitts, welche jedoch nur anwendbar iſt, wo Edelreis und Wildlingsſtamm gleiche Stärke haben, alſo nur bei jungen zwei- oder dreijährigen Pflänzlingen und an der Krone ſolcher Stämme, welche erſt ein, zwei oder drei Jahre geſtanden haben. Die Verfahrungsweiſe bei dieſer Methode iſt folgende: Zuerſt ſchneidet man am untern Ende des Reiſes, von oben nach unten, eine ſchräge, möglichſt ganz glatte, ein- bis zweizöllige Bahn; eine ebenſo lange und glatte Bahn ſchneidet man dann am obern Ende des Wildlingsſtammes von unten nach oben ebenfalls ſchräg zu. Nachdem man nun dem Edelreiſe zwei bis höchſtens drei Augen gelaſſen hat und die beiden rehfußähnlichen Schnitte genau aufeinander paſſen, wo möglich Rinde auf Rinde, Holz auf Holz und Kern auf Kern, — ſo wird die Stelle mit einem Pflaſter aus Baumwachs, welches nicht ſehr klebrig ſein darf, damit ſich das Pflaſter ohne Nachtheil leicht wieder ablöſt*), umwunden und dann mit Baſt gehörig feſt verbunden, doch ſo, daß das Reis nicht aus ſeiner Lage kommt. Oder man umbindet die Stelle ſogleich, was ich öfters gethan habe, mit Baſt und beſtreicht dann den Verband mit Baumwachs, oder möglichſt dick mit einem Baumkitt, der aus zwei Theilen friſchem Kuhmiſt und einem Theil Lehm beſteht, welches beides innigſt gemiſcht werden muß. Auch wird die Stelle blos mit einem ſtark geleimten oder mit Baumwachs beſtrichenen Papier-, Baſt- oder Bandſtreifen umwunden, jedoch habe ich dies nicht verſucht. Auch macht man bei Reis und Stamm einen etwas bogigen Schnitt, was ich aber ebenfalls nicht verſucht habe. — Sobald nun das Reis grün geworden iſt, muß man den Verband entfernen oder wenigſtens lockern; löſt man den Verband nicht rechtzeitig, ſo bilden ſich an den Stellen, wo der Verband nicht hindert, Wulſte und die Stellen, wo er feſt anliegt, können leicht brandig werden, ſo daß man mit der größten Vorſicht hier zu Werke gehen muß, wenn man nicht ſchadhafte oder mißgeſtaltete Stämme erziehen will. — Noch iſt bei dieſer, ſo wie bei den folgenden Methoden nöthig, daß man dazu die ſtärkſten Reiſer, welche man erhalten kann, und ganz ſcharfe, dauerhafte Meſſer anwendet. Zu dem Verbande nimmt man guten, trocknen Lindenbaſt und bindet dieſen — wie ſchon oben bemerkt wurde — möglichſt feſt, beſonders oben, wo öfters Reis und Stamm nicht gut zuſammenwachſen, um. Endlich müſſen auch die Stämmchen ſo niedrig als nur möglich veredelt werden, weil ſolche beſſer wachſen als die in der Mitte oder noch höher copulirten.

---

*) Das gewöhnliche Baumwachs iſt dazu nicht tauglich, indem es zu feſt anliegt und nicht ohne Schaden entfernt werden kann; deshalb muß man hier eine Baumſalbe wählen, welche weniger zähe iſt. Oder hat man Baumwachs, welches allein ſchon bindend iſt, ſo muß man ſich allein der mit Wachs beſtrichenen Bänder bedienen und dieſe möglichſt feſt umwinden. P.

Das Copuliren mit dem Sattel iſt da anwendbar, wo der Stamm ſtärker iſt als das Reis, jedoch iſt es immer rathſam, daß man die Stämme nie zu ſolcher Stärke wachſen läßt, weil ſie ſonſt nicht gut verwachſen. Die Verfahrungsweiſe iſt nun die: Man ſchneidet in das Reis, eben ſo wie beim Rehfußſchnitt, eine ebenſo lange, ſchräge, glatte Bahn; am obern Ende dieſer Bahn, und zwar unter dem letzten Auge des Reiſes, ſchneidet man ein Knie oder einen Abſatz ziemlich bis zum Kern ein, worauf man dann den Stamm wagerecht abglättet und nun an einer Seite deſſelben, etwas ſchräg, einen Längenſchnitt, von gleicher Länge und Breite mit dem des Reiſes, von unten nach oben — Rinde mit etwas Holz — macht; hierauf wird das Reis, welches den Ausſchnitt genau decken muß, mit ſeiner Bahn an jener des Stammes an und mit dem Knie oder Sattel auf die wagerechte Platte geſetzt, die unbedeckten Stellen verſtrichen und der Verband gegeben. —

Eine dritte Methode: das Copuliren mit dem Klebreiſe oder mittels des Anblattens, weicht blos darin von jener ab, daß die Platte des Stammes und der Abſatz des Reiſes etwas ſchräg geſchnitten wird. Dieſe Methode habe ich nicht ſelbſt verſucht.

Die Vortheile des Copulirens ſind noch kürzlich folgende: Die Pflänzlinge können ſchon im zweiten oder dritten Jahr veredelt werden; ich habe viele ſolcher Stämmchen mit Vortheil veredelt. Die Wunden vernarben bald und leicht, weil die Stämme ſo früh veredelt werden und die Operation nicht ſo lebensgefährlich iſt, wie ich mich hinlänglich überzeugt habe; deswegen geben auch ſolche Bäume die ſchönſten Schäfte, an welchen man die Stelle der Operation faſt nie erkennt; ſolche junge veredelte Stämmchen, wenn ſie zumal ſehr niedrig am Boden veredelt werden, wachſen bedeutend beſſer als die auf gewöhnliche Art gepfropften; aus Erfahrung weiß ich, daß ſolche Reiſer, wo Stamm und Reis geſund und paſſend waren, im erſten Jahr eine Länge von 1 bis 1$^{3}/_{4}$ Elle und noch darüber erreichten; dieſe Methode gelingt auch am leichteſten, wenn Alles genau beobachtet worden iſt, und endlich iſt auch das Copuliren weit einfacher als das Pfropfen, wozu noch kommt, daß die Reiſer nicht ſo leicht abbrechen wie beim Pfropfen.

Folgende Recepte zu Baumkitten und Salben theile ich noch den Leſern dieſer Zeitſchrift mit:

1) Man nehme 2 Theile friſchen Kuhfladen und 1 Theil Lehm und miſche beides zu einem weichen Brei zuſammen*). Dieſer Baumkitt iſt nicht nur der einfachſte, ſondern zugleich der zweckmäßigſte, welchen ich beim Veredeln und bei der Heilung anderer Baumwunden ſtets mit Vortheil angewendet habe. Andere nehmen noch zu dieſem Gemenge kleingeſchnittenes Heu oder Kuhhaare.

2) Man nehme 6 Pfd. reinen, friſchen Kuhfladen, 3 Pfd. alten Kalk von Gebäuden, am beſten von Stubendecken, 3 Pfd. Holzaſche und 1 Pfd. Flußſand. Kalk, Aſche und Sand müſſen pulveriſirt und geſiebt werden. Dies alles miſcht man mit einem hölzernen Spatel gut unter einander und macht die Maſſe ſo feſt, wie den Lehm, womit man die Wände tüncht. Mit einer Miſchung von fünf Sechſtel Holzaſche und einem Sechſtel Beinaſche beſtreut man nun das aufgetragene Pflaſter. Nach einer halben Stunde geſchieht dies nochmals und drückt es mit der Hand ſanft, damit Alles eben werde. Will man das Pflaſter verdünnen, ſo gießt man Urin darauf, und es läßt ſich dann mit dem Pinſel auftragen. Macht man im Voraus Pflaſter, ſo thut man es in einen Topf und Urin ſo viel dazu, daß er über das Pflaſter weggeht, damit es nicht verdirbt**). Dieſes wird als das beſte Baumpflaſter gerühmt.

3) Zerſchmilz in einem Topf über Kohlen 16 Loth gelbes

---

*) Dr. Hoyer's Obſtbaumzucht. Minden, 1837. Bei Eßmann. S. 10.

**) Der treue und ſichere Helfer im Hauſe, im Felde und im Garten, v. Dr. S. 3. Aufl. Eiſenberg, Schöneſche Buchh. 1840. S. 131.

Wachs mit 8 Loth Harz, zuletzt gieße noch 8 Loth dicken Terpentin darunter, rühre die Maſſe wol durch einander und mache Stangen daraus. Dies geſchieht am beſten, wenn man die Miſchung in eine Schüſſel mit kaltem Waſſer gießt, wo ſie gerinnt, dann herausnimmt und ſie auf einem naſſen, glatten Brete zu Stangen rollt.

4) Man nehme die alte zähe Schwärze, welche man von Wagenachſen abſtreicht. Dieſe iſt für alle Verwundungen der Bäume ein heilſames Pflaſter; ſie trotzt Regen, Froſt und Hitze.

5) Das gewöhnliche Baumwachs, das in den Apotheken zu haben, und aus $1/_2$ Pfund Burgundiſchem Pech, ebenſoviel Wachs, $1/_2$ Pfd. Myrrhen, $1/_2$ Pfd. Roßaloe, 1 Quentchen Schwefel, $1/_2$ Pfd. dickem Terpentin und etwas Talg oder Baumöl beſteht. Beſſer ſoll ſein: $1/_2$ Pfd. Wachs, $1/_2$ Pfd. Tannenharz, 8 Loth gem. Terpentin, 3 Loth Leinöl und 1 Quentchen gepulv. Curcuma*).

6) Man miſcht 16 Theile Kuhmiſt, 8 Theile trocknes Kalkpulver von alten Gebäuden, 8 Theile feine Aſche und 1 Theil Flußſand zu einer dicken Salbe zuſammen. Iſt ſie zu dick, ſo nimmt man Ochſenblut, ſoviel als nöthig iſt, dazu. Der Kitt wird dünn auf den ſchadhaften Theil geſtrichen und mit einem Pulver, das aus 6 Theilen Aſche und 1 Theil Kreidepulver oder Pulver von zerfallenem Kalk beſteht, ſo beſtreut und abgerieben, daß Alles wie polirt ausſieht. Dieſer Baumkitt muß jedes Mal friſch bereitet werden. Die Vorſchrift dazu ſoll zu ſeiner Zeit dem König von England für 15,000 Thlr. verkauft worden ſein, und ſein Erfinder, Furſyth, damit Wunder gethan haben. Zu ſehr leichten Verwundungen iſt oft ein Gemiſch von 4 Theilen Lehm, 1 Theil ungelöſchtem Kalk und 2 Theilen Kuhfladen, mit Waſſer zu Salbe gemacht, hinreichend**).

7) Baumwachs wird bereitet aus gelbem Wachs, Harz, Baumöl und Terpentin, von jedem $1/_4$ Pfd., ſchmelze es in einem Keſſel untereinander, gieße es dann vom Bodenſatz ab

---

*) Dr. Hoyer's Obſtbaumzucht. S. 10. P.

**) Landwirthſchaftliche Dorfzeitung, von C. v. Pfaffenrath und William Löbe, Leipzig bei Brockhaus.

und laſſe es kalt werden. Iſt es zu dick, ſo ſchmelze man es mit etwas Baumöl, iſt es zu weich, ſo thue man Wachs oder Harz dazu.

Von dieſen verſchiedenen Baumkitten ſind wol diejenigen die beſten, welche unter Nr. 1), 2) und 6) verzeichnet ſind, nicht allein, weil ſie ganz einfach und doch zweckmäßig, ſondern auch nicht koſtſpielig ſind, wie jene aus künſtlichen Subſtanzen bereiteten.

Etzdorf im Altenburgiſchen, im März 1843.

Friedrich August Pinkert.

Obſt- und Weinbau.

Ueber die den Weinſtöcken und Obſtbäumen ſchädlichen Thiere und die Mittel dieſelben unſchädlich zu machen.

Von Hrn. Dr. C. A. Buhle, Inſpector des zoologiſchen Cabinets zu Halle.

In Zeiten, wo es vieles Ungeziefer giebt, welches unſere Fruchtbäume verwüſtet, hoffen Viele auf Wunder, durch welche jenes Uebel ſchnell entfernt werden ſoll oder wählen ſympathetiſche Mittel, um ihren Zweck dadurch zu erreichen. Andre wenden ſich dagegen zweckmäßiger an ſolche Männer, denen das Studium der Natur eine Hauptbeſchäftigung iſt; ſo lobenswerth dies aber auch iſt, ſo iſt dies doch meiſt zu ſpät, wenn ſich das Ungeziefer bereits eingefunden hat; denn die Naturkraft überflügelt die menſchliche Klugheit. Es läßt ſich die Ueberhandnehmung der ſchädlichen Inſecten einem entſtehenden Feuer vergleichen, das beim Anfang oft ſehr leicht zu unterdrücken iſt, aber der menſchlichen Anſtrengung ſpottet, wenn es erſt rieſengroß Häuſer verſchlingt. Alſo ſchon zeitig muß man ſeine Aufmerkſamkeit auf die ſich entwickelnden ſchädlichen Thiere richten. Aber wie wird man das vermögen, wenn man nicht ſchon früher ſich um die Naturgeſchichte dieſer ſchädlichen Thiere bekümmerte? Demnach muß ein

Jeder, der ſich mit der Erziehung der natürlichen Körper beſchäftigt, auch die Thiere, die dabei nützlich oder ſchädlich einwirken, kennen lernen. Er muß dabei ihre Lebensweiſe genau zu erforſchen ſich bemühen, weil man oft gerade nur dadurch die Mittel zu ihrer Verminderung zu finden im Stande iſt.

Ob wir nun gleich zugeben müſſen, daß man in neuern Zeiten dahin geſtrebt hat, durch ſchriftliche und mündliche Belehrungen die Kenntniß dieſer Thiere zu verbreiten, ſo müſſen doch genaue Beobachter mit uns übereinſtimmen, daß bei Weitem nur der kleinſte Theil der Obſt- und Weinbauer ſich im Beſitz dieſer Kenntniſſe befindet. Willkommen muß daher auch den Leſern der Schriften, die dem Garten- und Weinbau gewidmet ſind, eine nähere Bekanntſchaft mit den Freunden und Feinden des Obſtgartens und des Weinberges ſein. Aus dieſem Grunde ſollen hier die wichtigſten jener Thiere, die beſonders dem Garten- und Weinbau feindlich entgegentreten, aufgezählt und beſchrieben werden.

Wir fangen gleichſam von unten an, indem wir mit den Wurzelfeinden, zu welchen unter den Säugethieren einige aus der Klaſſe der Nagethiere gehören, beginnen. Zuerſt nennen wir die ſo läſtige und bekannte Waſſerratte, die man als gute Schwimmerin am Waſſer findet; man trifft ſie aber auch auf Bergen an. So hatte z. B. ein Freund von mir am Abhange eines Berges eine Allee von jungen Obſtbäumen angelegt. Im erſten Jahr wuchſen ſie freudig empor, im nächſten Jahr aber fingen mehre an zu kränkeln und endlich drohten ſie ſämmtlich auszugehen. Da man keine Verletzungen am obern Theile des Stammes fand, unterſuchte man die Wurzeln, fand die meiſten abgefreſſen und zernagt, fing auch in den langgezogenen Gängen Waſſerratten (Hypudaeus amphibius). Ich übergehe hier die Naturgeſchichte dieſes ſchädlichen Thiers und verweiſe auf mein Werkchen: „Verſuch einer Naturgeſchichte der ſchädlichern Feldmaus,“ wo in der zweiten Auflage die Ratte, nebſt der Art ſie zu fangen, hinlänglich beſchrieben iſt; desgleichen verweiſen wir unſre Leſer auf das Schriftchen: „Der Maulwurf und die Maulwurfsgrille,“ 2te Aufl. 1835, Verlag von Ernſt Klein in Leipzig. Ob nun gleich der Maulwurf von Inſekten, deren Larven und beſonders von Regenwürmern lebt, die er durch mühevolles Graben ſich zu verſchaffen ſucht, ſo iſt er doch bei Anpflanzungen wegen des Auswerfens der großen Erdhaufen und des Entblößens der Wurzeln ein ſehr läſtiger Gaſt. Seine Naturgeſchichte, ſo wie die der Maulwurfsgrille (Acheta Gryllotalpa. Fabr.) ſind in meiner Schrift hinlänglich angegeben worden.

Auch die Mäuſe gehören zu den läſtigen Gäſten, die beſonders Weinſtöcke, die an Häuſern ſtehen, benagen und ihr Verderben herbeiführen. Ein Freund von mir, der an der Hinterwand ſeiner Scheune, die den Garten begrenzt, eine Menge Weinſtöcke dicht an die Scheune gepflanzt hatte, machte die traurige Erfahrung: daß die Mäuſe Wurzeln und Stöcke benagten, wovon mehre eingingen. In Töpfen, die in die Erde eingegraben wurden, ſo daß ſie mit derſelben gleichſtanden und etwas überdeckt waren, wurden viele Mäuſe eingefangen. In der Folge pflanzte er die Weinſtöcke einige Ellen von der Wand weg und zog dann erſt die Reben in einer gewiſſen Höhe an der Wand hinauf.

Die Mäuſe freſſen aber auch den ausgeſtreuten Samen in den Baumſchulen ſehr gern und man muß daher ſtets auf ihre Verminderung bedacht ſein.

Wir gedenken hier noch insbeſondere der Spitzmäuſe (Sorex), unter denen, beiläufig geſagt, ſich das kleinſte Säugethier die Zwergſpitzmaus (Sor. exilis seu minutus), die am Jeniſei wohnt und nur ½ Quentchen wiegt, ſich befindet. Wir treffen bei uns dieſe Thiere in Häuſern und auch in Feldern; die gemeine (S. Araneus) iſt faſt ſo groß wie eine Hausmaus, oben röthlich und unten gelblich. Der geſtreckte Kopf und die rüſſelförmige Schnauze macht ſie ſehr kenntlich. In den Häuſern theilt ſie die Nahrung mit der Hausmaus und wird auch auf gleiche Art gefangen. Im Freien aber beſchädigt ſie die Baumwurzeln. Ihr Geruch iſt ſehr widrig, daher ſie auch Katzen nicht zu freſſen pflegen. Sie kündigen ſich durch einen durchdringenden Ton, der den Ohren empfindlich iſt, an. Bei Gefahren und bei der Begattung laſſen ſie dieſen Ton beſonders hören und daher auch das Sprichwort: „Pfeifen, wie die Spitzmäuſe.“ Fangen kann man ſie, wenn man, wie oben angegeben, Töpfe eingräbt und auf dem Boden derſelben einige Käferlarven und Würmer als Lockſpeiſe legt, oder indem man kleine Schüſſelchen mit Mehl, worunter etwas gepulverter Arſenik gemiſcht iſt, in die Nähe ihrer Wohnungen ſetzt. Letztres Mittel muß aber mit Vorſicht angewendet werden. Sonſt ſoll die Spitzmaus auch ſtarker Geruch, z. B. der von Kienöl, verjagen.

Groß und mächtig iſt dagegen das Heer der Inſecten, das ſelbſt durch Farbe und Kleinheit ſich dem nicht geübten Auge ſehr leicht entzieht. Für den Forſcher in dieſem Gebiete ſind alle Arten intereſſant, während nur diejenigen Arten ein Intereſſe für den Wein- und Obſtbauer haben, die ſich als nützlich oder ſchädlich erweiſen. Uns werden indeß nur diejenigen Inſecten beſchäftigen, welche auf cultivirte Bäume, deren Früchte wir beſonders zu erzielen ſtreben, angewieſen ſind.

Feindlich, ſo ſcheint es, ſtehen die Inſecten dem Pflanzenreiche gegenüber, und doch ſind ſie bei näherer Betrachtung zur Erhaltung des Pflanzenreiches nothwendig. Bei der Befruchtung, ſelbſt bei übermäßiger Vegetation, ſind ſie zur Erhaltung des Gleichgewichtes nothwendig und zur Benutzung ſo mancher Dinge unentbehrlich; wir erinnern hier an Honig und Wachs.

Merkwürdig iſt der Umſtand, daß manche Inſecten in den verſchiedenen Perioden ihres Lebens oft ganz verſchiedene Nahrungsmittel zu ſich nehmen, z. B. die Raupe und der aus ihr hervorgehende Schmetterling. — Die Larven des Maikäfers (Melolontha), die als Engerlinge an 4 Jahre in der Erde von Pflanzenwurzeln leben, wie alle die zu dieſem Geſchlecht gehören, ſind dem Pflanzenreich ſehr nachtheilig, indem ſie auch im vollkommnen Zuſtande als Käfer noch die Bäume entlauben. Ein Bekannter von mir beſaß eine ſehr niedliche Baumſchule, woraus er jährlich ſo manchen Gewinn zog. Doch nach einigen Jahren fingen mehre der Bäumchen an zu kränkeln und endlich auszugehen, ohne daß man im Anfange wußte, welches der Grund davon ſei. Endlich grub man nach und fand eine Menge Engerlinge, welche die kleinen Wurzeln verzehrt und von den größern das Baſt abgenagt hatten. So ging dann nach und nach die ganze Baumſchule zu Grunde, und der Inhaber beſchloß, das ganze Stück Land umgraben und die Larven ſammeln zu laſſen. Es geſchah, und er ſammelte deren einige Eimer voll, die dem Vieh vorgeworfen wurden.

Hier fragt es ſich: ob denn von Seiten der Natur nicht auch Hülfe geleiſtet werde? Dies kann allerdings mit Ja beantwortet werden. Maulwürfe, Spitzmäuſe, ſelbſt der Igel, Schweine, Dachſe und die Fledermäuſe vertilgen ſehr viele Inſecten und deren Larven. Unendlich größer iſt aber die Menge der inſectenfreſſenden Vögel, von denen einige faſt ausſchließlich auf die Inſecten für ſich und ihre Jungen angewieſen ſind. Ich habe dieſe nützlichen Thiere in meinen beiden gekrönten Preisſchriften „über die Vertilgung der ſchädlichen Inſecten im Forſt- und Feld" namhaft gemacht und begnüge mich daher, hier nur noch im Allgemeinen die Gattungen anzuführen. Wenn auch einige darunter einen kleinen Schaden thun ſollten, ſo müßte man ſie doch ſchon des allgemeinen Nutzens wegen ſchonen. Oben an ſtehen diejenigen Vögel, welche die in der Erde lebenden Larven, Inſecten und Würmer vertilgen, und zwar zunächſt das Rabengeſchlecht. Eine ausführliche Nachricht darüber findet ſich von mir in der Landwirthſchaftlichen Dorfzeitung Nr. 43 1842. Wir verweiſen darauf und übergehen es daher hier. Die kleinern Arten der Raubvögel und Eulen als: der Thurmfalke, der Neuntödter, die kleine und mittlere Ohreule und das Käutzchen leben faſt nur von Mäuſen und Inſecten, desgleichen auch der Nußhäher und der gemeine Kukuck; letztrer frißt beſonders die großen Haarraupen, deren Haare man immer in Menge in ſeinem Magen findet, woher denn auch der ſonderbare Wahn, daß in dieſes Vogels Magen Haare wachſen ſollen. Microſcopiſche Unterſuchungen und Vergleichungen mit den Haaren jener Raupen, widerlegten aber dieſen Irrthum. Staare und Droſſeln vertilgen eine große Menge Inſecten und Erdwürmer; ſelbſt die Goldammer, der Haus- und Feldſperling, die Finken, Zeiſige, die Lerchen, Bachſtelzen und alle die kleinen Sänger mit ihren zarten Schnäbeln, leben von Inſecten und füttern damit ihre Brut auf. Auch die Meiſen ſind nicht zu vergeſſen, die freilich auch einige Geſäme und Beeren freſſen, doch nützen ſie bei Weitem mehr als daß ſie ſchaden, wenn man nur berechnet, wie viel ein Paar für ihre zahlreiche Nachkommenſchaft an Räupchen und kleinen Inſecten bedarf. Die kleine Wintermeiſe, die auch bei uns in Geſellſchaft lebt und das Goldhähnchen durchſtreifen Gärten und Weinberge und reinigen die Bäume von ſchlafenden Inſecten und deren Eier. Hierher rechnen wir auch noch die Baumläufer und mehre Arten der Spechte. Doch auch in den andern Klaſſen des Thierreichs giebt es noch Feinde, die auf die Inſecten und Würmer lauren. Unter den Amphibien ſind es: Fröſche, Kröten, Eidechſen und Schlangen, wovon einige Arten ausſchließlich von Inſecten und Würmern leben. Auch die Kinder des Waſſers vertilgen viele ſchädliche Inſecten, wenn ſich dieſe am Rande oder auf Waſſerpflanzen befinden oder zufällig in's Waſſer fallen. Sie ſcheinen ihnen Leckerbiſſen zu ſein. Der Schnabelfiſch (Chatodon rostratus) ſchießt ſogar, vermöge ſeines ſchnabelähnlichen Maules, mit Waſſertropfen Inſecten, die auf Waſſerpflanzen ſitzen, in's Waſſer herab und lebt von dieſer Jagd. In Oſtindien pflegt man dieſe Schützen in mit Waſſer angefüllte Wannen zu ſetzen und an deren Rand Inſecten mit den Flügeln anzuſtecken, die dann der Schnabelfiſch ſehr geſchickt in das Waſſer herabſchießt und verzehrt.

Selbſt in der Klaſſe der Inſecten giebt es einige Arten, welche die ſchädlichen ihres Geſchlechts vertilgen und der zu großen Vermehrung derſelben Einhalt thun. Wir führen hier zuerſt nur einige der großen Laufkäfer z. B. den Puppenräuber (C. Sycophanta) und den Aufpaſſer (C. inquisitor) an; dann das Geſchlecht der Raubkäfer (Staphylinus) und endlich das Geſchlecht der Raupentödter (Ichneumon und Sphex), die ihre Eier in Raupen und andre Inſecten legen und dadurch eine große Menge derſelben zn Grunde richten. Vor einigen Jahren, wo ich einige Sammlungen ſchädlicher und nützlicher Inſecten für Schulen anfertigte, fand ich bei Präparirung der großen Kohlraupe unter 100 Stück nur 10, die frei von der Einquartirung der kleinen Maden der Schlupfweſpe (Ichn. glomeratus) waren. Wenn ſie aus der kranken Raupe auskriechen, zeigen ſie ſich an ihrer ſterbenden Stiefmutter als kleine runde Cocons, gelb, auch weiß von Farbe, von Unkundigen für Raupeneier gehalten und als ſolche getödtet. So erhält oft ein uns nützendes Thier von den in der Naturgeſchichte Unkundigen den Tod, obgleich es des allgemeinen Beſten wegen geſchont und erhalten werden ſollte.

Außerdem ſteht der Natur noch mächtigere Hülfe zu Gebote, wodurch ſie Miriaden Thiere in's Leben rufen, aber auch wieder in Nichts verwandeln kann. Es iſt die Witterung: Hitze und Kälte, Näſſe und Trockenheit, beſonders im Sommer, wo die Inſecten ihre Verwandlungsperiode beginnen. Es trägt ſich dann nicht ſelten zu, daß dieſe Periode die meiſten Individuen einer Species trifft; da indeſſen auch Einzelne früher oder ſpäter die Häutung beginnen, wo ſie äußerſt zart und gegen die Witterung ſehr empfindlich ſind, ſo kommt es, daß dadurch auch die Art erhalten wird, wenn gleich die Maſſe verloren geht. So war es vor mehren Jahren mit der Stammraupe, die in ſolcher Menge ihre Brut angeſetzt hatte, daß voraus zu ſehen war, daß, wenn ſich alle Eier entwickelt hätten, die von den Müttern mit einem ſehr ſchützenden Haarpelz verwahrt werden, weder ein Blatt, noch eine Frucht hätte bleiben und erwachſen können. Hierzu kommt noch, daß dieſe Raupe ein wahrer Allfraß iſt, die mit jedem Futter, worauf ſie der Zufall bringt, zufrieden iſt; ich fand ſie auf Weiden, Pappeln, allen Arten von Obſtbäumen, ja ſelbſt auf Nadelbäumen. Unter ſolchen Umſtänden wäre es demnach gut, wenn in jedem Diſtrict Männer angeſtellt und verpflichtet wären, welche den Behörden Bericht über die ſchädlichen Inſecten abzuſtatten hätten, damit zeitig genug Vorkehrungen getroffen werden können, um größerm Schaden vorzubeugen. Damals nahm ſich indeß die Vorſehung der Bedrängten dadurch an, daß ſie nach ſehr ſchwülen Tagen ein ſtarkes Gewitter ſchickte, worauf acht Tage lang empfindliche Kälte mit Regenſchauern folgte. Es traf gerade in die Häutungsperiode, und zuſehens waren die läſtigen Gäſte verſchwunden und man fand viele todt an den Bäumen. Seit dieſer Zeit hat ſich in meiner Umgegend dieſe ſchädliche Raupe nur als Seltenheit gezeigt. Doch muß uns dies nicht in Schlummer wiegen, vielmehr müſſen wir uns beſtreben, durch fortgeſetzte Verfolgung auch der geringern Anzahl zu begegnen und größere Vermehrung zu vermeiden. Die Pappel-Alleen mit ihren Rieſenbäumen, die nur mit Gefahr zu beſteigen ſind, geben wahre Aſyle für dieſe Unholde ab und verdienen wol nach und nach in mehrer Hinſicht durch Fruchtbäume, die man doch eher beſteigen und abraupen kann, erſetzt zu werden.

Faſt alle Theile der Bäume haben mehr oder weniger

Feinde. So haben z. B. die Blätter an manchen Bäumen kleine weiße Gänge, welche die Minierräupchen, die das grüne Mark verzehren, gemacht haben. Der Aberglaube (was hat der nicht Alles ſchon erdacht), hat daraus Buchſtaben gemacht, wie ein S auch ein P und daraus Strafe und Peſt heraus buchſtabirt, um das Menſchengeſchlecht zu ſchrecken. Die Blätter verzehren die Raupen, Käfer, Käferlarven und Blattwespen, Holz und Rinde der Bäume bewohnen die Holzraupen und Holzkäfer; ja ſelbſt die Schmarotzer der Bäume, ich meine die Flechten und Mooſe, ſind nicht frei von Feinden. In langen Gängen lebt einige Jahre hindurch die Raupe des ſogenannten Weidenbohrers (Cossus lignipesda), die mit den andern Holzzerſtörern vielen Schaden anrichtet.

Die Vermehrung der ſchädlichen Inſecten iſt oft unglaublich. Nach genauen Beobachtungen weiß man, daß von einem Blattlaus-Weibchen (Aphis) vom Frühling bis Herbſt $1/2$ Millionen Individuen abſtammen. Was Wunder, wenn wir Inſecten bei ſolchen Vermehrungen in Unzahl antreffen? Sind nun die Feinde derſelben etwa die Vögel oder andre Thiere, die von Inſecten leben, nicht in gehöriger Menge vorhanden, ſo bemerken wir ſehr bald die läſtigen Gäſte, beſonders wenn ſie auf Gärten und Weinberge angewieſen ſind.

Daß wir indeß bei der Vermehrung der ſchädlichen Thiere nicht ganz ohne Schuld ſind, wenn wir theils bewußt, theils unbewußt der Natur, ſo zu ſagen, in den Weg treten, kann nicht ganz abgeleugnet werden. Schon der Entwicklung der ſchädlichen Thierarten, die in Menge allerdings Schaden bringen müſſen, muß man Einhalt thun. Denn wenn ſie ſich erſt ganz entwickelt haben, ſo ſtehen wir dann ohnmächtig da und ſehen den Fleiß unſrer Hände verloren gehen. Man hat es verſucht in jenen Ländern, wo das Vaterland der Zugheuſchrecken iſt, ſie im Larvenzuſtande, wo ihnen die Flügel noch fehlen, in Gräben zu treiben, die ſie nicht überſpringen können. Hier wurden ſie zu Millionen zerquetſcht und durch darauf geworfene Erde begraben. Die Vögel wirkten dabei mit als natürliche Hülfsvölker. Und ſollte denn der Menſch bei ſeinen Hülfsmitteln, die ihm zu Gebote ſtehen, und ſelbſt bei dem Intereſſe, welches er hat, ohne thätiges Einſchreiten dem Unweſen zu ſehen? Es iſt in der

That auch hier und da ſo Manches geſchehen, das durch Verordnungen von Seiten der Behörden auch noch unterſtützt wird; z. B. das Einſammeln und Abliefern der Eier, Raupen, Puppen und Schmetterlinge ſchädlicher Inſecten, wodurch Millionen mit ihren Nachkommen vernichtet worden ſind. Noch iſt indeß die Schonung der uns gegen die Ueberhandnehmung der ſchädlichen Inſecten Hülfe leiſtenden Thiere nicht genug zu empfehlen, aber gerade hierin wird noch ſehr gefehlt.

Wie viele dieſer nützlichen Thiere werden aus Vergnügen geſchoſſen, gefangen, Neſter zerſtört, Junge ausgenommen ꝛc. Auch durch Ausrotten der Wälder und kleiner Feldhölzer als freundliche Aſyle der Befiederten ſind eine Menge nützlicher Vögel verſcheucht worden. Dank darum den Regierungen, die hier kräftig eingeſchritten und Verbote ertheilten gegen das Fangen der nützlichen Vögel. Aber nicht durch Verbote ſollte der Vertreibung der nützlichen, viele ſchädliche Inſecten vertilgenden Thiere Schranken geſetzt werden, vielmehr ſollte ein Jeder dahin ſtreben, daß auch ohne geſetzliche Beſtimmungen alle jene Thiere möglichſt geſchont werden, die uns mehr Nutzen als Schaden bringen.

Dies mag bei dem beſchränkten Raume genügen, um nun zu der ſpecielleren Betrachtung der ſchädlichen Inſekten überzugehen.

Den Obſtbäumen ſchädlich ſind: I. **Blüten- und Früchte-zerſtörende** Inſecten. Aus dem Geſchlecht A) der **Rüſſelkäfer** (Curculio Linn.) thun beſonders Schaden a) an dem Kernobſt:

1) Der **Apfelblütennager** (Curc. s. Phyllobia mali). Derſelbe iſt ein 2 Linien langes, braunes Käferchen mit röthlichen Fühlern und Füßen, welches zuweilen in beträchtlicher Anzahl in der Blütezeit auf den Obſtbäumen erſcheint und ſowol als Larve, als auch im ausgebildeten Zuſtande die Obſtblüten zerſtört und ſo die ſchöne Hoffnung auf eine reichliche Obſternte vernichtet.

Das Weibchen bohrt in die Blütenknoſpen oder Kelche mit ihrem Rüſſel ein feines Loch, das zur Aufnahme von 1—2 Eiern hinreicht; aus dieſen Eiern kommen nach Beſchaffenheit der Witterung, etwa nach 8 Tagen, kleine fußloſe Würmer (Larven), die ſich in den Fruchtknoten völlig einfreſſen, ſo daß die Blüte zwar zu ihrer Vollendung gelangt, die Frucht aber verkrüppelt und bis auf den Stiel ausgehöhlt, ſammt der Larve abfällt, worauf ſich dieſe daraus entfernt und in der Erde verpuppt. Erſt im nächſten Frühling des folgenden Jahres ſchlüpft der Käfer aus, um ſeine Eier ſogleich in die aufbrechenden Blütenknoſpen zu legen. Dieſem ſehr ähnlich iſt:

2) Der Birnblütennager (Cur. Pyri.) etwas größer und metallgrün mit feinen Längsfurchen. Er zerſtört vornämlich die Blüten und jungen Blätter der Birnbäume, findet ſich übrigens auch oft auf der italieniſchen Pappel.

3) Der Apfelblütenbohrer (Rhynchaeus pomorum) iſt nur 1½ Linie lang, braun und flaumig, roſtfarbig mit weißlicher und ſchwarzer Binde, unten ſchwarz. Die Larve benagt die Blüten, ſo daß ſie verwelken und ſich eine braune ſteife Decke über ihnen bildet, beißt ſich dann in den Kelch ein, worin ſie ſich bald zum Käfer verwandelt und ſich, noch ehe die Blüte abfällt, wieder herausbohrt. Schwache Bäumchen leiden von dieſem Käfer beſonders, und es iſt daher nothwendig, ſie durch guten Dung wieder zu kräftigen. Sobald die Bäume Knoſpen treiben, kriecht der Käfer aus ſeinem Winterverſteck aus der Erde hervor, läuft an den Bäumen hinauf, bohrt die Blütenknoſpen an, um ein Ei hinein zu legen und frißt ſelbſt die Spitzen derſelben ab. Entwickeln ſich bei gutem Wetter die Knoſpen ſchnell, ſo werden ſie zu ſchnell hart, als daß ſie ſehr von den Stichen leiden ſollten, daher in dieſem Fall das Obſt meiſt rein bleibt. Bei langſamer Entwicklung findet man faſt jede Blüte angeſtochen. In 4 Wochen iſt die Verwandlung bis zum Käfer vorüber, worauf ſie ſich zerſtreuen und den Winter über verkriechen. Man kann ſie beim Auskriechen, da ſie nicht gern fliegen und beim Aufkriechen durch früh genug angelegte Bänder, die man mit friſchem Theer oder beſſer Vogelleim, den man nach der Witterung dünner oder zäher und beim Austrocknen erneuern kann, beſtreicht, von den Bäumen abhalten, indem ſie dann beim Hinaufklettern kleben bleiben. Auch das Abſchütteln auf untergebreitete weiße Tücher, worauf man ſie leicht ſieht und tödten kann, iſt von gutem Erfolg.

4) Der purpurne Obſtſtecher (Rhynch. Bacchus)

wird 2½ Linien lang und 1½ Linie breit, iſt flaumig, wie Goldpurpur glänzend, mit ziemlich langem Rüſſel. Er lebt nach Schmidbeges Beobachtungen auf den Spalierapfelbäumen. Die jungen Früchte bohrt das Weibchen Anfangs Juli an, legt ein Ei hinein und klebt das Loch wieder zu. Die Larve bohrt ſich bis in den Gröbs und ſchaft den Unrath bis zur Oberfläche heraus. Nach 4 Wochen geht ſie heraus in die Erde, aus welcher im nächſten Frühjahr der Käfer kommt. Die angeſtochenen Aepfel muß man aus dem Garten entfernen und die Bäume von Ende Juni bis Mitte Juli fleißig ſchütteln auf untergelegte weiße Tücher, um die Käfer daſelbſt zu tödten.

b) Das Steinobſt verderben beſonders:

1) Der Steinobſtrüſſelkäfer (Rhynchaeus druparum) iſt kaum 2 Linien lang, röthlich braun mit 2 dunkeln Binden und langem geraden Rüſſel, nagt in die jungen Früchte ein Loch bis in den Stein, worin er ein Ei abſetzt, worauf dann der Stich vernarbt. Die dicke weiße Larve frißt den Kern des Steins aus und verwandelt ſich in demſelben, woraus ſich dann endlich der Käfer herausnagt.

(Fortſetzung folgt.)

Wünſche und Fragen für die Thätigkeit deutſcher Wein- und Obſt-Producenten bei den Verſammlungen zu Trier und Altenburg im Herbſt 1842.

1) Es iſt wünſchenswerth, zur fortgeſetzten Ermittlung der Synonymik der in Deutſchland gebauten Traubenſorten und zur allmäligen Begründung einer deutſchen Ampelographie möglichſt viele Traubenſorten mit allen zur Beſtimmung der einzelnen Sorten erfoderlichen charakteriſtiſchen Kennzeichen — Blättern, in Papier eingelegt, jungem reifen Rebholz ꝛc. — aus

den verſchiedenen deutſchen Weinbaugegenden vorgelegt zu ſehen.

2) Sehr zweckmäßig wäre es, wenn die verſchiedenen Traubenſorten in den verſchiedenen Reifeperioden eine Reihe von Jahren hinter einander chemiſch auf die Entwicklung ihres Zuckergehalts und die Entmiſchung ihrer Säure durch die Reife unterſucht würden, um den höchſten Grad der Zeitigung herauszufinden, den ſie nach der Art des vorhergegangenen Sommers muthmaßlich erreichen konnten. Es würde dies die genauere Beſtimmung des Zeitpunkts der Traubenleſe ſehr erleichtern.

3) Aeußert beim Wägen abgegohrener Weine deren Farbeſtoff eine Wirkung auf die Weinwage, d. h. haben Weine von rother und von weißer Farbe und von gleichem Grade auch denſelben Alkoholgehalt?

4) Wie haben ſich die in den letzten Jahren im Großherzogthum Baden eingeführten Weinpreſſen aus Bordeaux bewährt?

5) Sind keine größern Verſuche über die Zweckmäßigkeit der Gährung des Weins in offenen Gefäßen gegen jene in verſchloſſenen gemacht worden, und mit welchem Erfolg?

6) Unter welchen Umſtänden und Localverhältniſſen wäre die Gährung in offenen Gefäßen jener in verſchloſſenen vorzuziehen, oder umgekehrt?

7) Weitere Mittheilungen darüber, ob Weine, welche vom Herbſt bis zum nächſten Spätjahr auf der Hefe liegen bleiben, im Vergleich gegen andere, welche in der gewöhnlichen Zeit ihren Abſtich erhielten, bedeutend an Qualität gewinnen, ſowie über den Einfluß, welchen überhaupt dieſes Verfahren auf den ſo behandelten Wein hat.

8) Welche Unterſchiede finden ſich unter den verſchiedenen Arten des Stichig- oder Sauerwerdens der Weine? Es wäre ſehr wünſchenswerth, wenn mehre, unter verſchiedenen Verhältniſſen ſauer gewordene Weine, in ihren Beſtandtheilen chemiſch unterſucht würden, um die nähern Urſachen jeder Gattung dieſer Erſcheinung aufzufinden.

9) Auf die Gährung des Moſtes hat die Quantität desſelben und die Größe des Faſſes einen entſchiedenen Einfluß, denn dieſelbe nimmt bei einem großen Quantum, wo ſich die

Wärme ſteigert, einen ganz andern Verlauf als bei einer kleineren Partie. Es iſt nun die Frage, welche Größe der Fäſſer iſt für die verſchiedenen Gattungen der Weine in Beziehung auf Sorte, Gewächs, Lage und Boden am paſſendſten, oder in welcher Quantität nimmt die Gährung für die Qualität des Weins den zweckmäßigſten Verlauf?

10) Viele junge Weine haben einen ſ. g. Böxer (Bodengefärth). Kommt dieſer eigenthümliche Geruch der Weine vom Boden oder von der Traubenſorte her, oder wird derſelbe durch Dünger erzeugt?

Iſt dieſer Böxer den Weinen zuträglich und welchen Einfluß hat derſelbe auf den weitern Ausbau des Weins?

11) Welche Erfahrung hat man über die Einwirkung von Weinmärkten auf den Weinabſatz einer Gegend?

12) Welchen Einfluß äußert die Zuſammenſetzung des Bodens — ob ſolcher Sand-, Lehm-, Thon-, Kalk-, Mergel-, Gyps- oder Humus-Boden iſt —

a) auf die Quantität und
b) auf die wichtigſten Eigenſchaften des Weins, als: Alkohol- und Säuregehalt, Gewürz, Farbe, Lagerhaftigkeit?

13) Wirkt das Mergeln auf Menge oder auf Güte des Weins oder auf beides?

14) Welches ſind die Erfahrungen über die Benutzung des Schiefers auf Güte und Menge des Weins?

15) Unter welchen Vorausſetzungen und Bedingungen verſpricht der Weinbau auch bei der Zunahme der Bierconſumtion einen lohnenden Ertrag? Und in welchen Lagen und unter welchen Verhältniſſen iſt der Benutzung einer Bodenfläche als Klee- oder Baumfeld, oder als Kartoffel- und Ackerland vor dem Weinbau der Vorzug zu geben?

16) Welches ſind die Vorzüge des Pflanzens mit dem Setzholz oder mit der Stufenhaue?

17) Es wird gewünſcht, weitere Mittheilungen darüber zu erhalten: welches die Vorzüge des Pflanzens mit Wurzelreben oder mit Schnittlingen ſind?

18) Welche Erfahrungen liegen vor, über die Anwendbarkeit eines kurzen (Stift- oder Zapfen-) Schnittes bei den Sor-

ten Elbling und Trollinger? Welchen Einfluß hat dieſer Schnitt auf Güte und Menge des Ertrags.

19) Sind ſchon Erfahrungen gemacht worden über das Pfropfen der Reben in den Stamm mit zweijährigem Holz nach Burgunder Art gegen das Pfropfen mit einjährigem Holz in den Wurzelſtrunk, indem Letzteres ſo viele Schwierigkeiten hat, während Erſteres faſt unfehlbar iſt?

20) Iſt die Putzſcheerenrebe wirklich identiſch mit dem Tokayer, Furmint und der ſteuermärkiſchen Moſtertraube?

21) Wie verhalten ſich die Schraubenpreſſen zu den Baumpreſſen in ihrer Wirkung, ſowol in Hinſicht auf Kraft als auf Zeit, und wie verhält ſich der Aufwand für die erſte Anſchaffung und für Unterhaltung bei der einen und bei der andern Art?

22) Sind ſchon Erfahrungen vorhanden, ob die Preſſung in geſchloſſenem Raume beſſere Weine liefert als die in ungeſchloſſenem?

23) Sind noch keine Verſuche gemacht worden, die hydrauliſche Preſſe zum Keltern der Trauben anzuwenden? Welche Hinderniſſe ſtehen ihrer Anwendung entgegen und wie ließen ſich dieſe heben?

24) Welches ſind außer der Moſtwage die ſicherſten Hülfsmittel und Anzeigen, ſchon zur Zeit der Weinleſe die künftige Qualität des Weins mit einiger Wahrſcheinlichkeit vorauszuſagen?

25) Welche Beweiſe liegen vor, daß das Bouquet der Weine beſonders in den Häuten der Beeren liege, wie ſchon oft behauptet wurde, während wieder ſo manche Gegenbeweiſe vorliegen?

Berichte.

Von der Elbe, 23. März. [Verdienſte des Apotheker Neubert in Leipzig um den Weinbau.] Die Erfurter-Zeitung, Nr. 139 vom 27. October 1842, enthält eine

Mittheilung des Herrn Apotheker Dr. **Neubert** zu Leipzig, daß derſelbe einen Weinberg mit den verſchiedenſten ſeltenen Rebſorten im Johannisthal bei Leipzig angelegt habe, weshalb er auch jetzt auf Beſtellungen Setzlinge abzulaſſen geneigt ſei und darüber ein beſonderes Verzeichniß ſeiner Rebſorten unentgeldlich an Diejenigen, welche ſich dafür intereſſiren, darbietet.

Wer dieſes Verzeichniß prüfend durchgeht, wird die Ueberzeugung gewinnen, wie ſehr jetzt für die fortſchreitende Weinkultur geſorgt wird; denn in den frühern Zeiten waren die meiſten Sorten der in dem Verzeichniß aufgeführten Reben nicht einmal kennbar. Zu dem oben angedeuteten Behuf war der genannte gemeinnützige Beförderer der Weinkultur im ſpäten Herbſt in der kötzſchenbroder Weingegend anweſend und wählte daſelbſt ein Stück paſſenden Landes zu Pflanzung auserwählter ſeltener Rebſorten aus, wie z. B. Muſcatſchönedel, Krachtmoſt, ſchwarzer Champagner u. ſ. w., worüber beiläufig das Verzeichniß der in Leipzig angelegten Rebſorten 161 Nummern zählt. Dabei machte ſich Herr Apotheker Dr. Neubert zur Bedingung, daß an keinen dieſer anzulegenden Stöcke eine fremde Hand ohne ſeine Anordnung kommen dürfe und verſpricht ſich dadurch einen Erfolg, welcher zur Belehrung der induſtriellen Weinbergbeſitzer und folglich zur höhern Beförderung der Weinkultur nicht wenig beitragen dürfte. Hierbei kann man zugleich den ſichtbaren Nutzen der Dampfwagenfahrten nicht unberührt laſſen, durch welche es den Leipziger Geſchäftsmännern ſo ſehr erleichtert wird, Unternehmungen, wie die des Herrn Dr. Neubert, zu befördern und zu dieſem Behuf Weinberge an ſich zu bringen.

Glück wünſchen muß man aber denjenigen Ländern, welche im Beſitz ſolcher, für die Weinkultur unermüdlich thätiger Männer ſind, um dieſen ſo wichtigen Induſtriezweig zu erheben und zu fördern.

G. Fr.

Ludwigsburg, 3. März. [Stand der Obſtbaumzucht in dem Oberamts-Bezirk Ludwigsburg.] Von großer Bedeutung iſt in unſerm Bezirk die Obſtbaumzucht, welche fortwährend auch im Voranſchreiten iſt. Großen Beifall finden beſonders die Obſtbaumanlagen der Gemeinde Poppenweiler der Umſicht und des Fleißes halber, womit ſie angelegt wurden und gepflegt werden. Eine Obſtbaum-Anlage auf dem Wege von Aßberg nach Stammheim, von Kornweſtheim über Pflugfelden nach Eglosheim, von Möglingen nach Markgröningen ꝛc. würde nicht nur ſehr wünſchenswerth, ſondern auch ſehr lohnend ſein und es iſt die Ausführung jener Baumanlagen in nahe Ausſicht geſtellt.

v. R.

Von der Saale, 15. März. [Statiſtiſche Nachrichten über den Weinbau in der Provinz Sachſen.] Die Weinproducenten an der Saale und Unſtrut ſtehen in dem rationellen Betrieb des Weinbaus ihren Genoſſen am Rhein, an der Moſel ꝛc. gewiß nicht nach. Namentlich iſt, ſeitdem die intelligenteſten und wohlhabendſten Bergbeſitzer ſich zum Zweck der Veredelung der Rebanlagen und zu beſſerer Behandlung des Weins in ſeiner Gährung und Auslagerung vereinigt haben, viel geſchehen. Wenn gleichwol unſre Weine gegen die Rhein- und Moſelweine ſehr erheblich zurückſtehen, ſo liegt dies in klimatiſchen Urſachen, die weder durch Induſtrie, noch durch Arbeit zu überwinden ſind. Der Riesling, dieſer König der rheiniſchen Reben, und andere harte Sorten, die den Rhein- und Moſelweinen großen Ruf und Werth geben, gedeihen nicht in unſerm Boden, erlangen ihre Reife nicht in unſerm unendlich wechſelvollern und rauhern Klima. Dennoch kann der Weinbau in unſerer Gegend als unerheblich oder gar unnütz und entbehrlich nicht betrachtet werden. Im Jahre 1838 betrug das in der Provinz Sachſen mit Wein bebaute Land 3582 Morgen. Die Weincreſcenz davon betrug im Jahre 1834 43,880 Eimer = 12¾ Eimer pro Morgen, in 15 Jahren bis 1838 aber alljährlich 4 Eimer pro Morgen. Der Erlös dieſes Moſtgewinns zur Zeit ſeiner Verſteurung in dem in dieſer Periode einzig vorgekommenen guten Herbſt nur zu 8 Thaler pro Eimer, in den übrigen nur zu 5 und 3 Thaler angeſchlagen, iſt dies ein gewiß nicht zu verachtender Gewinn, der einem ſchmalen, ungefähr 6 Stunden langen Landſtrich, entlang unſerer Strom- und Thalufer, zugeführt und ſüdlichen, ſteilen, felſigen und ſteinigen Abhängen abgerungen wird, wohin Dung nur auf dem Rücken des Menſchen gebracht, wo nur der Fleiß des Winzers den Urbar unterhalten und wo außer dem Weinſtock der Dürre und des Sonnenbrandes halber durchaus Nichts erbaut werden kann.

Tauſende fleißiger, betriebſamer Menſchen gewinnen als Winzer, Taglöhner, Maurer, Zimmerleute, Schmiede, Böttger, Weinküfer ꝛc. Beſchäftigung und Nahrung bei dieſem Zweige des Landbaus. Es greift derſelbe tief in das gewerbliche Leben der ganzen Gegend ein, das denſelben um ſo weniger entbehren kann, je mehr bei dem Ueberhandnehmen der Fabriken und Manufacturen das platte Land und die kleinen Städte bei Erhaltung jedes auf Landbau baſirten Nahrungszweiges aufs Höchſte intereſſirt ſind. Schon im 15. und 16. Jahrhundert erkannten die ſächſiſchen Landesfürſten die Wichtigkeit und Vortheile, die der Anbau der Reben auf dem zu etwas Anderem ganz unnützen Boden unſerer Thalufer dem Lande gewähren könne. Sie zogen von fern her Winzer ins Land, ließen edle Rebſorten kommen und auf eigne Rechnung Muſteranlagen ſchaffen. Herzog Chriſtian von Sachſen erließ 1588 eine Weinbergordnung als Geſetz. Churfürſt Auguſt II. that viel für den Weinbau. Unter ſeiner Regierung wurden die Muſteranlagen vermehrt und verbeſſert und eigne große Kellereien eingerichtet. So erwuchs der Weinbau in dem ſterilſten Boden, auf vielfach über einander gemauerten oder in Stein gehauenen Blanken und erhielt ſich bis in das Jahr 1819 in freudigem Gedeihen. Von da an konnte aber der Winzer, der hohen Steuern halber, kaum noch mit einigem Vortheil den Weinbau betreiben. Ein Beiſpiel möge dies beweiſen.

Die Preiſe des Moſtes aus beſten Lagen um die Zeit der Verſteurung (nach 15 pCt. Rückſchlag für die entfernte Hefe) erreichen pro Eimer aus den vorzüglichſten Weinjahren höchſtens 8 Thlr., aus den mittelmäßigen 5 und aus den ſchlechten 3 Thlr. ohne Gefäße. Die Steuer, 12½ Sgr. pro Eimer, auch aus beſter Lage, entzieht den Producenten beziehentlich 5¼, 8 und 14 pCt. des Brutto-Ertrags. Unſer Klima läßt jedoch erfahrungsgemäß in 10 Jahren nur ein Mal den Wein zur vollkommenen Reife gedeihen. In 4 Jahren geräth er mittelmäßig, in 4 Jahren ſchlecht, ein Mal werden die Rebentriebe im Frühjahr durch Spätfröſte getödtet und ein Mal in 20 Jahren erfriert in Kieslagen ſogar der Rebſtock bis in ſeine Grundwurzeln. Dieſe Erfahrung hat ſich in der verwichenen Periode wieder bewährt. Wir hatten 1834 die einzige gute Ernte; 1833, 1835, 1836 und 1842 mittelmäßige, 1837, 1839 und 1841 ſchlechte, 1838 gar keine, weil noch in der Mitte des Mai die Rebentriebe erfroren. Die Rechnung ſtellt ſich demnach auf ein Mal $5^{1}/_{4}$, 4 Mal à $8^{1}/_{3}$ $33^{1}/_{3}$, 4 Mal à 14 56, Summa $94^{1}/_{2}$. Wir müſſen demnach alljährlich $10^{1}/_{2}$ pCt. des Brutto-Ertrags als Steuer entrichten. Noch größer erſcheint dieſelbe, wenn Grundſteuer und Productionskoſten mit in Rechnung kommen.

1)	Die Grundſteuer beträgt im Mittel . .	— Rß	16 ſgr	4 ₰
2)	Ein Morgen Weinland enthält 2580 Stöcke à 9 □Fuß pro Stock. Die Behandlung derſelben das ganze Jahr hindurch, dreimaliges Umhacken des Bodens und Wintereindeckung incl., iſt an den Winzer gewöhnlich verdungen zu 1 Rß 5 ſgr à 1000 Stöcke	2 =	10 =	10 =
3)	6 Schock Weinpfähle zu 8jähriger Ausdauer berechnet à $^{1}/_{2}$ Rß incl. des Auftragens	3 =	— =	— =
4)	Düngung und Auftragen derſelben, nur 10jährigen Turnus angenommen, ein zweiſpänniges Fuder	1 =	10 =	— =
5)	10 Bunde Heftſtroh à $1^{1}/_{2}$ Sgr. . . .	— =	15 =	— =
6)	Lehn- und Kelterungskoſten, zu durchſchnittlich nur 4 Eimer Ertrag berechnet	— =	15 =	— =
7)	Gefäße-Unterhalt und Verbrauch . . .	— =	5 =	— =
8)	Unterhaltung der Einfriedigungen, Steinbänke, Schoßgräben ꝛc.	— =	20 =	— =
9)	Erſatz der ausgehenden Beſtockung mit jungen Rebanlangen, 80jährige Dauer der Stöcke angenommen = 36 Stöcke pro Morgen, incl. der Fechſer, der Düngemittel, des Auftragens in die Rodebänke à 2 Sgr.	2 =	12 =	— =
	Summa	12 Rß	14 ſgr	2 ₰

Vergleichen wir damit den Brutto-Ertrag vom Jahre 1838, gemeinjährig kaum 4 Eimer pro Morgen betragend, und berechnen die Verwartung nach obigen Erfahrungsſätzen

von einer guten Ernte zu 8 Rß
= 4 mittelmäßigen = 5 Rß = 20 =
= 4 ſchlechten = 3 = = 12 =
eine ganz ausfallend -
Summa 40 Rß

ſo iſt der gemeinjährige Preis 4 Thlr. pro Eimer, der Brutto-Ertrag alſo gemeinjährlich von einem Morgen Weinland mehr nicht als 16 Thaler.

Δ.

Peſth, 27. Februar. [Wichtigkeit des Seidenbaus in Ungarn.] Der Seidenbau in der öſtreichiſchen Monarchie beſchränkte ſich noch vor 80 Jahren nur auf die damaligen italieniſchen Provinzen. Maria Thereſia, die große Kaiſerin, ſuchte dieſen Induſtriezweig nach Ungarn, Slavonien und in die Militärgrenze zu verpflanzen und Kaiſer Joſeph dehnte denſelben 20 Jahre ſpäter noch weiter aus. Mittlerweile wurden auf mehren Punkten Maulbeerbaumpflanzungen mit Erfolg angelegt, eigne, mit der Cultur der Seide und ihrer Behandlung vertraute Männer berufen, in Städten und Comitaten beſondre Seidenbau-Inſpectoren angeſtellt und die ſüdlichen Comitate haben jetzt faſt in jedem größern Orte große Maulbeerbaumſchulen angelegt. Schon 1802 glaubte die Staatsverwaltung zur größern Aufmunterung des Seidenbaus in Ungarn die Beſorgung dieſes Culturzweigs einer, mit den nöthigen Kenntniſſen und Geldmitteln ausgerüſteten Geſellſchaft mit der Verpflichtung überlaſſen zu müſſen, die von den Aerarialſtationen eingelieferte Seide gegen feſtgeſetzte Preiſe einzulöſen. Eine in ſpäterer Zeit von Emanuel Hofmann zweckmäßig verfaßte und in den fünf Landesſprachen in 16,000 Exemplaren unentgeldlich verbreitete Belehrungsſchrift, hatte zur beſſern Betreibung dieſes im Lande noch wenig bekannten Culturzweiges bedeutend beigetragen, und nachdem ſeit 1827 die Ablöſung der geſammten, in 18 Militär- und 15 Provinzialſtationen Ungarns und der Militärgrenze erzeugten Seide dem Großhandlungshauſe Hofmann und Söhne contractmäßig überlaſſen iſt, ſchreitet dieſer Culturzweig immer weiter vorwärts.

Das Jahr 1841 war für Ungarn das bisher reichſte in der Seidenerzeugung. Nach den von dem Hauſe Hofmann hohen Orts vorgelegten Nachweiſungen wurden von demſelben im Laufe des Jahres 1841 auf 33 verſchiedenen Stationen 360,402$^1/_2$ Wiener Pfund Cocons eingelöſt und nach den ſtipulirten Preiſen der Mailänder Cursblätter mit 149,945 Fl. 30 Kr. C. M. bezahlt. Rechnet man das Arbeitslohn zum Abſpinnen der Seide von dem genannten Quantum der Cocons mit 84,000 Fl. dazu, ſo ergiebt ſich ein Betrag von 234,000 Fl. C. M., welche von dem Hauſe Hofmann allein für Seide, die in Ungarn gewonnen worden, in Umlauf geſetzt iſt.

Nach weitern amtlichen Nachweiſungen wurden von Privaten 495,670 Pfund Cocons um den Preis von 200,000 Fl. C. M. gekauft, welche mit dem Spinnerlohn von 75,000 Fl. dem Lande einen Gewinn von 275,000 Fl. C. M. brachten. Im Ganzen wurden alſo im Jahr 1841 in Ungarn 856,070 Pfd. Cocons gewonnen, im Preiſe von 349,945 Fl. 30 Kr. An Spinnerlohn wurden verdient 159,000 Fl., ſo daß die Seidencultur dem Lande ein Einkommen von 508,945 Fl. 30 Kr. C. M. brachte. Dieſe Thatſache möge als Beweis dienen, wie wichtig der Seidenbau auch für Deutſchland werden kann, wenn man ſich nur beſtreben wollte, denſelben mit Eifer zu verfolgen und ihn ſachgemäß zu betreiben. Möchte es bald kein Dorf mehr geben, in dem nicht der weiße Maulbeerbaum mit ſeinen Aeſten in die Lüfte ſtrebte! Dies iſt der herzliche Wunſch eines in Ungarn lebenden Deutſchen.

L.

Literatur.

Verhandlungen der Section für Wein- und Obſtbau in der ſechſten Verſammlung deutſcher Land- und Forſtwirthe zu Stuttgart im September 1842. Stuttgart, J. B. Metzler. 1843 gr. 8. 80 Seit. 15 Ngr.

Wie bei den frühern Verſammlungen der deutſchen Land- und Forſtwirthe, conſtituirten ſich auch in Stuttgart die Wein- und Obſtproducenten als eine beſondere Section, von der wieder zwei Abtheilungen, eine für Wein- und eine für Obſtbau gebildet wurden.

Die Abhandlung für Weinbau hielt drei Sitzungen. Anweſend waren 56 Mitglieder. Das Directorium beſtand aus den Herren Freiherrn v. Babo, Dr. Ungemach und Dr. Zeller. Verhandelt wurden folgende Fragen: 1) „Ueber die Ermittlung der Synonimik der in Deutſchland gebauten Weinſorten.“

2) „Sind mit der Konſtantiatraube ſchon Verſuche zur Weinbereitung gemacht worden und welches war der Erfolg?“ Verſuche waren den Mitgliedern nicht bekannt, doch wurde bemerkt, daß die Konſtantiatraube, welche in Amerika wild wachſe, in 50—60 Spielarten exiſtire, daß der davon erzeugte Wein Anfangs gering ſei und erſt nach Verlauf von 4 Jahren trinkbar werde; die Qualität des Weins ſoll ſich bei beſſerer Pflege des Rebſtocks weſentlich verbeſſern.

3) „Begründung einer Topographie der ſämmtlichen deutſchen Weingegenden und Lagen als eines Nationalwerks durch Entwerfung und Berathung des Plans und der Mittel zur Ausführung.“ Der Geheime Regierungsrath Albrecht zu Wiesbaden hatte einen Plan über die Erfoderniſſe einer ſolchen Topographie verfaßt und eingereicht, welcher auch mit Beifall aufgenommen wurde; auch der Kanzleirath Dornfeld aus Stuttgart hatte einen derartigen Plan verfaßt, und da ſich beide Arbeiten gegenſeitig ergänzen, ſo wurde beſchloſſen, dieſelben mit einander zu vereinigen und ſo das Ganze als Norm für die zu entwerfende Topographie in die Acten aufzunehmen. Dieſer Plan iſt in vorliegender Schrift enthalten und

zerfällt in folgende Hauptabtheilungen: 1) Lage; 2) climatiſche Verhältniſſe; 3) Boden; 4) Anlage der Weinberge; 5) Anpflanzung der Weinberge; 6) Erziehung der Reben; 7) Bebauung und Beſchützung der Weinberge; 8) Düngung; 9) Einheimſung und Weinbereitung; 10) jährliche Erhaltungs-, Bebauungs- und Einheimſungskoſten; 11) Ertrag der Weinberge; 12) Beſchaffenheit des Weins; 13) Verkauf und Verwendung des Weins; 14) Beſchreibung einzelner Weinberge mit ungemiſchter Beſtockung und mit guten Rebſorten angepflanzt. Zugleich wurde beſtimmt, daß eine ſolche Topographie nicht blos einzelne Weinberge, ſondern in der Regel ganze Weingebirge und Weinbaugegenden zu umfaſſen habe und darauf angetragen, daß der Entwurf von der Generalverſammlung ſämmtlichen landwirthſchaftlichen Vereinen Deutſchlands und dem ungariſchen Verein mitgetheilt werden möchte, damit die Beſchreibung baldmöglichſt begonnen werde.

4) „Welchen Ertrag an Trauben und Moſt gab in irgend einer Localität 1 Morgen mit Rieslingen, Traminern, Klevnern ꝛc. von ungemiſchter Beſtockung in einer möglichſt langen Reihe von Jahren? Welchen Werth hatte, oder welche Preiſe erhielt das Erzeugniß zur Zeit der Weinleſe? Von welcher Beſchaffenheit war der Boden, die Lage, das Alter der Stöcke, die Düngungsweiſe?“ Auf dieſe Frage theilen Rath **Köpp** und Hofdomainenrath **Ergenzinger** Notizen über die Herzoglich Naſſauiſchen Domanial-Weinberge am Steinberge und Hattenheim und am Markobrunnen zu Erbach; ferner zu Hochheim, Aſſmannshauſen und Rüdesheim; über den der Würtembergiſchen Weinverbeſſerungs-Geſellſchaft gehörigen, mit Rieslingreben angepflanzten Weinberg zu Untertürkheim und über einige Privatweinberge zu Rüdesheim und Eltville mit. Alle dieſe Notizen ſind in vorliegender Schrift enthalten.

5) „Inwiefern wirkt das Klima, der Boden, die Rebſorte, die Erziehungsart, die Düngung, auf die Dauer einer Rebanlage, und durch welche Erfahrungsſätze läßt ſich dieſe Einwirkung womöglich in Zahlen erweiſen?“ v. **Babo**. Er habe in neuerer Zeit verſchiedene Bodenarten aus Weinbergen, in denen die Rebſtöcke nur kurze Zeit, dann aber auch am längſten dauern, chemiſch unterſucht und durch genaue Analyſen gefunden, daß namentlich die Reben von Bodenarten,

welche eine bedeutende Menge kohlenſauern Kalk bei geringem Humusgehalt beſitzen, bei der geringſten ungünſtigen Witterung gelb werden und erkranken, während Reben auf Bodenarten, die faſt gar keine freie Kohlenſäure, ferner nur wenig Kalk, aber etwas mehr Thon, auch bei vieler Kieſelerde, enthielten, den Witterungs-Einflüſſen weit kräftiger widerſtehen. Hinſichtlich des Bodens habe er in Rückſicht der einzelnen Rebgattungen ſonſt keinen bedeutenden Unterſchied gefunden. In einer unfruchtbaren Erde gingen die zärtlichen Traubenſtöcke leichter als die ſtark wurzelnden zu Grunde; die Rieslinge gediehen als kräftige Stöcke auch auf magerm Boden, wenn ſie nothdürftig Humusſäure hätten, die Klevner verlangten dagegen ſowol in Thon- als in Sandboden einen bedeutenden Humusgehalt und zwar in gehöriger Auflöſung, weil ihre zarteren Wurzeln nicht im Stande ſeien, den Humus aus größerer Entfernung herbeizuziehen. Die ungariſchen Reben, welche mit einem ſehr ſtarken Einſaugungs-Vermögen begabt, geriethen in ſeiner Gegend ſehr gut auf dem geringſten Boden, denn es ſcheine, daß die vegetabiliſche Kraft der Rebe den Widerſtand des Bodens mit Leichtigkeit überwinde. Im Allgemeinen könne man annehmen, daß, wenn die vegetabiliſche Kraft der Rebe ſtark ſei, man ihr einen geringen Boden anweiſen, wenn aber die vegetabiliſche Kraft ſchwach ſei, man ihr einen guten Boden anweiſen müſſe. Kanzleirath Dornfeld. In Würtemberg dürfe man es faſt als Regel annehmen, daß in den Gegenden der Kalkformation vom Stock hinweg gereutet werde, während in der Formation des Keupermergels die ausgehauenen Weinberge häufig 5—15 Jahre mit Klee angepflanzt und dann erſt neu angelegt würden; deſſenungeachtet ſeien aber die im Kalkgebirge angelegten Weinberge häufig von längerer Dauer als die im Mergelboden. Er frage nun: Hat der Kalkboden mehr Kraft als der Mergelboden oder kann erſterer die zur Nahrung der Weinrebe dienenden Sauerſtofftheile mehr anziehen als letzterer? v. Babo. Es ſei hier ſchwer zu entſcheiden, weil man die Menge der Humusſäure nicht kenne. Liebig habe zwar geſagt, die Kohlenſäure werde meiſt von der Luft angezogen, er habe dies jedoch nicht beſtätigt gefunden. Er habe bei den angeſtellten Bodenunterſuchungen gefunden, daß die Erdmiſchung und auch der Gehalt von vegetabiliſchen Theilen auf die Vegetation der Rebe weniger directen Einfluß zu haben ſcheine als eine gewiſſe Menge von auflöslicher Humusſäure verbunden mit einer hinreichenden Quantität von Ammonium, denn alle bisher unterſuchten Erden aus Weinbergen, welche ſich durch kräftiges Wachsthum ausgezeichnet, hätten eine größere Maſſe dieſer Stoffe herausgeſtellt, während Erden aus Weinbergen von geringer Vegetation das Gegentheil gezeigt. Bei den Reben mache der Kaligehalt einen großen Unterſchied. Um das den Weinbergen durch die jährliche Ernte und das Abnehmen des Holzes entzogene Kali wieder zu erſetzen, müſſe in manchen Weinbergen Klee gebaut werden; er habe aber auch, um den Kaligehalt zu erſetzen, mit gutem Erfolg Buchenholzaſche auf den Dünger geſtreut.

6) „Inwiefern iſt die Schenkelerziehung der Kopferziehung oder umgekehrt, dieſe jener vorzuziehen? Welche Vortheile bietet die eine oder die andere Methode in ökonomiſcher Beziehung dar, und welchen Einfluß übt jede auf das zu erwartende Product — den Wein aus?“ Bei der Erörterung dieſer Frage wurde theils der Schenkel-, theils der Kopferziehung den Vorzug gegeben. Bei dem Trollinger ſchlage in Würtemberg die Kopferziehung durchaus nicht an, weil der Rebſtock dadurch allzuſehr in's Holz treibe und wenig oder gar nicht treiben würde. In Sachſen ſei blos die Schenkelerziehung gebräuchlich. Die Kopferziehung ſei im Rheingau nicht bekannt, dagegen der Bockſchnitt. Die Leonhard'ſche Methode des Ausbrechens der Reben zur Zeit der Blüte, gebe dabei die beſten Reſultate. Am Schluß der Debatte vereinigte man ſich dahin: daß die Kopferziehung, beziehungsweiſe der Bockſchnitt, für geringere Lagen und magern Boden, ſowie für ſolche Reben, welche wenig Triebkraft haben, die Schenkelerziehung aber für beſſere Lagen, ſowie für kräftigen Boden und für Reben mit ſtarker Triebkraft am paſſendſten erſcheine.

7) „Ueber die Nachreife der Trauben durch Auflegen auf Horden, Auflegen ꝛc.“ Bei nicht allzu langem Liegenlaſſen erhalte man ein vorzügliches Product, indem durch das Auflegen die in der Traube enthaltenen Waſſertheile entfernt und der Zuckerſtoff verdichtet werde. Das Auflegen der Trauben habe

jedoch nur bei reifen Trauben einen günſtigen Erfolg, bei unreifen vermehre es den Säuregehalt.

8) Die Frage: „Gewinnen Weine an Güte, wenn ſie ein Jahr auf der Hefe liegen bleiben?“ wird verneint.

9) „Welches ſind die Vorzüge des Pflanzens mit Wurzelreben oder mit Schnittlingen?“ In einer beſondern Abhandlung wird in Bezug auf dieſe Frage ausgeſprochen, daß bei ſorgfältiger Behandlung dem Anpflanzen der Weinberge mit Wurzelreben der Vorzug gegeben werde.

10) „Welchen Einfluß haben die durch heftige Lufterſchütterung, beſonders Kanonaden, hervorgebrachten Veränderungen in der Atmoſphäre namentlich auf die etwa dabei hervorgetretene Erhöhung der Temperatur?“ Es wird darauf bemerkt, daß man von einem ſolchen Einfluß noch Nichts wahrgenommen habe.

Die Abtheilung für Obſtbau hielt 5 Sitzungen unter Leitung des Gutsbeſitzers Haßloch. Anweſend waren 26 Mitglieder. Zur Verhandlung kamen folgende Fragen:

1) „Welches iſt die einfachſte und naturgemäßeſte Art der Claſſification der Obſtſorten, und welches ſind die charakteriſtiſchen Hauptmerkmale derſelben?“ Profeſſor Lumbe. Es ſei ſeine Ueberzeugung, daß eine wahrhaft praktiſche Eintheilung des Obſtes auf die Brauchbarkeit deſſelben gegründet und dabei auf den Geſchmack, die Dauer, die Art des Verbrauchs, nicht weniger aber auch auf die Fruchtbarkeit und die ganze Vegetation des Baums Rückſicht genommen werden müſſe.

2) „Iſt in obſtbautreibenden Gegenden die Anwendung der Mittel zur Vermindrung der überhandnehmenden ſchädlichen Raupen der Willkür zu überlaſſen, oder iſt die Erlaſſung allgemeiner und welcher Anordnungen räthlich?“ Alle Stimmen ſprachen ſich dahin aus, daß polizeiliche Anordnungen unerläßlich, und daß nur durch ihre Befolgung, nöthigenfalls zwangweiſe Durchführung, den ſchlimmen Folgen des Raupenfraßes in ſoweit zu begegnen ſei, als die Anwendung von, im Bereich des Menſchen liegenden Mitteln, gegen ein ſolches Uebel überhaupt erwarten laſſe.

3) „An manchen Orten wird in neuerer Zeit Mergel unter denjenigen Boden gemengt, der in die Baumlöcher kommt, in welche die jungen Obſtbäume geſetzt werden. Fand dieſes

Verfahren in andern Orten ſchon längere Zeit Statt? Welche Erfolge ergaben ſich durch vergleichende Verſuche?“ **Hoſer** bemerkte zu dieſer Frage, daß wenig geeignete Bodenarten für die Baumzucht häufig dadurch zubereitet würden, daß man die Gruben 6—8 Fuß weit und 3—4 Fuß tief mache und mit entſprechendem Mergel oder Teichſchlamm ausfülle; es ſei dies aber eine Nachhülfe von einer kurzen Dauer.

Andere Fragen, ſowol über Weinbau als über Obſtbaumzucht wurden in längern Aufſätzen beantwortet, welche, ſowie andere ſehr intereſſante und werthvolle Abhandlungen, in vorliegender Schrift abgedruckt ſind. Wir führen an: „Ueber die Conſtantia-Weinberge“ von Dr. **Krauß**. „Ueber den Wein- und Geldertrag des der Würtembergiſchen Weinverbeſſerungs-Geſellſchaft gehörigen Weinbergs zu Untertürkheim“ von **Erzenzinger**. „Unter welchen Bedingungen und Verhältniſſen wird ſich die Production möglichſt guten, vielen und zugleich wohlfeilen Weins eben ſo gut belohnt ſehen als das Streben nach höchſter Qualität?“ von **Mangold**. „Ueber die Anpflanzung der Weinrebe nach Clima, Lage und Boden, insbeſondere in Würtemberg,“ von **Dornfeld**. „Reſultate der chemiſchen Unterſuchung verſchiedener Traubenſorten in den verſchiedenen Reifeperioden auf die Entwicklung ihres Zuckergehalts und die Entmiſchung ihrer Säure durch die Reife“ von Dr. **Franque**. „Ueber Nachzucht junger Obſtbäume“ von **Held**.

Die Verhandlungen der deutſchen Wein- und Obſtproducenten bieten, wie ſich von der Vereinigung ſo vieler ausgezeichneter Männer auch nicht Anders erwarten läßt, ungemein viel Lehrreiches und ſind allen Wein- und Obſtbauern, die mit der Zeit fortſchreiten wollen, ſehr zu empfehlen.

5.

Miscellen.

[**Grüneberger Weinertrag.**] Nicht leicht iſt eine Sorte Wein ſo vom Spott verfolgt worden als der Grüneberger. Keine Flaſche mit einer ihn bezeichnenden Etiquette prangt auf irgend einer Tafel, und doch wird eine große Menge davon erbaut, denn in guten Jahren beträgt die Moſtſteuer daſelbſt nicht weniger als 20,000 Thaler! Nach allen Gegenden Deutſchlands verſendet Grüneberg ſein Gewächs und doch will in keiner Weinhandlung Deutſchlands Jemand etwas vom Grüneberger Ausbruch wiſſen. Wie an vielen andern Orten wird er jetzt gleich häufig an Ort und Stelle in Champagner umgewandelt; aber auch dann wird ſein Urſprung verläugnet und behauptet, er ſei jenſeits des Rheins eingewandert. Der Grüneberger Wein zeigt am Beſten, wie Alles durch Reiſen veredelt werden kann und wie der gute Deutſche bis heute noch ausländiſche Producte und Fabrikate höher ſchätzt als die einheimiſchen. Wir machen bei dieſer Gelegenheit den Vorſchlag, daß es ſich Männer, deren Handlungsweiſe von Einfluß auf die öffentliche Meinung iſt, namentlich diejenigen, welche bei öffentlichen Feſtlichkeiten den Ton anzugeben berufen ſind, zum Vorſatz machen, nur mouſſirenden Wein unter deutſcher Etiquette zu trinken. Die Fabrikanten werden dann nicht nöthig haben, ihre Weine unter fremden Namen in die Welt zu ſchicken und die Conſumenten können nur gewinnen. Gelegenheiten zur Realiſirung dieſer Idee bieten ſich faſt täglich dar; es gilt nur ein kräftiges Zuſammenwirken!

[Nutzen des Rajolens in leichtem Boden.] Der Regierungsrath v. Türk in Glinike bei Potsdam ließ auf einem hohen trocknen Sandberge, welcher in einer Tiefe von 40—50 Fuß bis an das Bett der Havel aus Sand beſteht, zu einer Maulbeerbaum-Pflanzung 3 Fuß tief rajolen. Man tadelte dieſe koſtbare Operation als höchſt zweckwidrig, weil man es für unzweckmäßig hielt, einen an ſich ſchon ſo loſen und lockern Boden noch loſer und lockrer zu machen, wodurch er noch trockner und unfruchtbarer werden müſſe als er ohnehin ſchon ſei. Allein der Erfolg beſchämte die Tadler. Die Maulbeerbäume gedeihen auf dieſem rajolten Lande ſo gut, daß ihre Blätter faſt zu üppig werden, wogegen auf einem dicht anliegenden Sandberge, der blos mit dem Spaten umgegraben und nicht rajolt worden iſt, ſowol die Maulbeerbäume als die Obſtbäume nur ein dürftiges Wachsthum zeigen. — Dieſe Thatſache legt es zugleich wiederholt klar an den Tag, daß der Maulbeerbaum auch in den undankbarſten Bodenarten fortkommt.

[Handel mit Rheinweinen nach England.] Bis zum Jahre 1827 war der Abſatz von Rheinweinen nach England kaum nennenswerth. Die ganze Ausfuhr dahin beſchränkte ſich auf einige Tauſend Flaſchen jährlich. Da unternahm es ein Belgier, ehemaliger Weinreiſender, ſelbſt eine Reiſe nach und durch England zu machen, um Beſtellungen auf Rheinweine zu ſammeln. Seitdem verſendet derſelbe alljährlich zwiſchen 20—30,000 Eimer Rheinwein nach England, unterläßt aber auch nicht, noch alljährlich in eigener Perſon eine Rundreiſe zu ſeinen engliſchen Kunden zu machen, obgleich er ſchon ſeit mehren Jahren Millionär iſt.

[Einfluß des Kalkbodens auf den Weinſtock.] Dem Weinſtock ſcheint der Boden des bituminöſen Kalks nicht minder günſtig als der Thonſchiefer. In der Krim bringen an Stellen, welche von Sonne und Feuchtigkeit gleich ſehr begünſtigt ſind, die Weinſtöcke auf dem dunkeln Kalk reichlichere Trauben mit größeren Beeren hervor als auf dem verwitterten Boden des Thonſchiefers, während auf letzterem die Trauben früher reif und weit ſüßer werden. Die geognoſtiſchen Verhältniſſe des Bodens haben auf den Weinbau in der Krim den entſchiedendſten Einfluß Nur auf dunkelfarbigem Boden, der die Wärme lange zurückhält, bekommt der Wein der tauriſchen Südküſte das bedeutende Feuer, das ihn auszeichnet. Die Weinberge bei Sudaph, die meiſt auf hellfarbigem Jurakalk ſtehen, und beſonders die Rebenpflanzungen auf den weißen Kreidehügeln an der Alma und Katſch, liefern einen weit ſchwächern Wein, dafür aber eine reichlichere Leſe. Der auf Thonſchiefer gewonnene ſtarke Wein von Livadia und Aluſka wird ſelbſt jetzt noch weit theurer bezahlt als der ſchwache Wein von der Alma.

[Seidenbau in Dänemark.] Auch in Dänemark ſucht man den Seidenbau zu befördern. Man meldet aus Kopenhagen: „Aus einem Bericht, den die Seidenbaugeſellſchaft ihren Actionären vorgelegt hat, erſieht man, daß zu einer Seidenernte in dieſem Jahre, wozu die Seidenwürmer theils mit Maulbeer- theils mit Skorzonerblättern (deren Anwendung ſich hier und in Schweden erprobt hat) gefüttert werden ſollen, alle Vorbereitungen getroffen ſind.“

[Seidenbauſchule in Rußland.] Auf die Verwendung des Reichsdomainenminiſters, deſſen Leitung die ganze in dieſem Verwaltungszweig beſtehende Volksinduſtrie, mithin auch die Leitung des Seidenbaus in den Südprovinzen des Reichs untergeordnet iſt, wird in Sympheropol, der Hauptſtadt der Krimſchen Halbinſel, eine Schule zur theoretiſch-practiſchen Ausbildung junger Leute in allen Fächern des Seidenbaus organiſirt, die nächſt dem Fachſtudium auch Unterricht in der Religion, den Elementen der ruſſiſchen Grammatik und Arithmetik erhalten. Der Lehrcurſus iſt auf zwei Jahre berechnet. Vorzugsweiſe Aufnahme in dieſer Schule finden Kinder der Kronbauern aus den ſüdlichen Gouvernements, in welchen der Aufſchwung des Seidenbaus jetzt ein Hauptbemühen der Regierung iſt.

Druck von C. P. Melzer in Leipzig.

Weinbau.

Vergleichung des Weinbaus, der im Rheingau üblich iſt, mit dem Weinbau in Rheinheſſen.

Von Herrn Oberbürgermeiſter Ritter Dr. **Reeb** in Niederſaulheim.

Die rheinheſſiſchen Cantone von **Ingelheim** und **Bingen** ſind von dem Rheingau nur durch den Rhein geſchieden; dennoch herrſcht dieſſeits und jenſeits, ſowol in climatiſcher Beziehung, als in der Bauart der Weinreben, eine große Verſchiedenheit, welche wir durch eine gedrängte Gegeneinanderſtellung anſchaulich machen wollen. Der Rheingau heißt mit Recht „die hohe Schule des Weinbaus.“ Daß dieſe Schule in Deutſchland die erſte war, iſt hiſtoriſch; daß ihre Zöglinge die geachtetſten und beliebteſten allerwärts ſind, erfahren wir jährlich aus den öffentlichen Verſteigerungsliſten. Wenn wir vernehmen, daß auf dem Platze für ein Stück Johannisberger von 1831 (das Stück zu 1200 litres) 12,000 Gulden gefodert werden, was mag denn dann im fernen Auslande die Flaſche koſten?

Es iſt wol wenig bekannt, daß es in dieſem für den Weinbau ſo günſtigen kleinen Erdfleck in ſtrengen Wintern wenigſtens 3 Grad kälter iſt als in Rheinheſſen und ſelbſt in dem höher liegenden Mainz; die Reben erfrieren daher im Rheingau in Wintern zuweilen, wo ſie in Rheinheſſen unverletzt bleiben. Das hohe kalte Taunusgebirg und die breitere Eisdecke auf dem Rheine bewirken eine ſtärkere Kälte.

Dagegen im Frühling und Sommer und bei heiterer Luft vereinigen ſich mehre Local-Verhältniſſe im Rheingau, die Wärme zu verſtärken. Der breite und ruhige Waſſerſpiegel des Rheins reflectirt die darauf fallenden Sonnenſtralen nach Norden. Die im Rheingau allmälige Steigung der Bodenfläche bis zum nördlichen Gebirge wirſt das unmittelbare Sonnenlicht zurück. So wird zuweilen die Wärme auf eine faſt unerträgliche Hitze durch Verdichtung der Stralen getrieben. So nimmt die Wärme zu in dem Maße, als ſich das Gebirg dem Rheine nähert und der Rhein abwärts an Walluf, Eltville, Hattenheim, Oeſtrich, Winkel, Johannisberg, Geiſenheim und Rüdesheim vorbei fließt. In der Schlucht zwiſchen Rüdesheim und dem anderſeitigen Bingen gewinnt die Hitze zuweilen eine Stärke, welche die Rieslinge nicht ertragen, ſo daß ganze Trauben von den Reben abfallen. Die Pflanzung der großen Orleanstrauben, welche dem Rieslinge, dem Könige der Trauben, an Süße, Blume und Gewürz nachſtehen, wird darin für einige Lagen des Rüdesheimer Berges nöthig gefunden.

Die Rheingauer gaben zuerſt das Beiſpiel, die Weinleſe tief in den November hinaus zu ſchieben; ſie gaben zuerſt das Beiſpiel, zu warten, bis die meiſten Trauben eine Faulreiſe hatten und ſammelten dieſe faulreifen Trauben, ja einzelne Beeren und gewannen einzelne Faß von ausgezeichneter Güte. Sie waren die erſten bei dem friſchen Anroden der Weinberge auf das Abwägen einer gleichmäßig vertheilten Steigung des Bodens bedacht. Auch ſetzten ſie zuerſt mit ſtrenger Genauigkeit die Rebenanlagen nach der Mittagslinie, damit bei unmäßiger Mittagshitze jede der Rebe etwas von dem kühlenden Schatten benutze, den ein Stock auf den andern wirft.

Dagegen folgen die Rheinheſſen ihren Meiſtern in der Verzögerung der Weinleſe nicht bis zum Wagemuth, der den Rheingauer öfter, beſonders im Jahre 1835, ſo ungeheuren Schaden gebracht hat. Wir Rheinheſſen wiſſen es wol, daß die alte Regel „nicht über den halben October (Gallustag) mit dem Herbſte zu warten,“ bei heute milderem Clima nicht mehr gilt, daß aber „der Menſch die Götter nicht mißbrauchen ſoll,“ und daß es ſchon in's Unſichere gewagt iſt, bis zum halben November zu warten.

Die Rheingauer bepflanzen ihre ausgehauenen Weinbergfelder ehe ſie dieſelben friſch anlegen, meiſtentheils mit Luzerner Klee; beſſer thun es die Rheinheſſen mit der Eſparſette, indem der Luzerner Klee zwar mehr Futter gibt, aber durch ſeine tiefen eindringenden Wurzeln den Boden mehr ausſaugt, als er bei dem Umrotten ihn bedüngt. Auch handeln die Rheinheſſen darin klüger, daß ſie mehr Jahre als die Rheingauer thun, das Weinbergfeld vor der neuen Anpflanzung mit Klee liegen laſſen, wovon auch die längere Dauer der neuen Weinberglage abhängt. Freilich werden dazu die Rheingauer durch die Verſuchung gereizt, die großen Zinſen, die auf dem Capitalwerthe des Bodens ruhen, bald wieder flüſſig zu machen. An manchen Stellen gilt die Q. Ruthe Nürnberger Maaß 60 bis 80 Fl.; davon wirft freilich ein noch ſo ergiebiger Klee nicht die Zinſen ab; aber in ſo guter Lage dauern die Weinberge kaum 20 bis 24 Jahre.

Endlich legen die Rheingauer ihre Reben in ſpaliermäßiger Reihe an, der Rheinheſſe meiſtentheils in's Gevierte, 3½ Schuh von einander. Die Rheingauer heften eine der beiden Reben, die den ſogenannten Stock bilden, an den einen Pfahl und ſchleifen ſie an den andern Pfahl, um ſie an dieſem anzubinden; dadurch erzielen ſie, daß die Bogenrebe dem das Licht reflektirenden Boden näher kommt. Die Rheinheſſen binden die Bogenrebe an denſelben Pfahl, an welchen ſie dieſelbe auch umbiegen und anheften; es entſteht zwar dadurch ein höherer Bogen, aber Sonne und Luft bewegt ſich allerſeits um ihn, und es iſt leichter das überflüſſige Holz auszubrechen und die tragbarſten Reben für das nächſte Jahr auszuwählen. Indem in Rheinheſſen dieſe Auswahl für die Zukunft tragbarer Reben, und das Ausbrechen überflüſſiger Zweige mit großer Aufmerkſamkeit von ſachkundigen Männern geſchieht, wird ſie im Rheingau zuweilen mit tadelhafter Nachläſſigkeit öfters von Knaben und Weibsleuten gedankenlos verrichtet.

Niederſaulheim bei Mainz, den 1. April 1843.

Dr. Reeb,

Ritter des Großherz. Heſſiſchen Verdienſtordens I. Claſſe.

Ueber die Oel-Bereitung aus Traubenkernen.

Nach den gemachten Erfahrungen

des General-Lieutenants v. **Röder**, Vorſtand des landwirthſchaftlichen Vereins für das Oberamt Ludwigsburg.

I. Das Sammeln der Traubenkerne und das Trocknen und Reinigen derſelben.

Die Traubenkerne werden nach dem Keltern, oder ehe die Treſter zu Branntwein gebrannt werden, geſammelt, wobei zu bemerken iſt, daß die Kerne an Oelgehalt Nichts verlieren, wenn ſie Behufs der Branntweinbrennerei eingeſchlagen werden; jedoch muß die Abſonderung der Kerne vor dem Brennen vorgenommen werden, welches auf folgende Art geſchieht:

Man zerreibt die Treſter mit den Händen, was Kinder verrichten können, thut je einige Hände voll in ein Dinkelſieb, durch welches die Kerne leicht fallen, und fährt damit fort, bis die Kerne von den Treſtern geſchieden ſind. Die ausgeſiebten Kerne werden dann noch ein Mal durch ein Radenſieb geſiebt, wodurch ſie beinahe ganz rein werden.

Die Kerne werden nunmehr auf einen luftigen Boden gebracht, dünn ausgebreitet, während der Zeit des Trocknens noch ein oder zwei Mal durch das Radenſieb geſiebt, dann ſo lange durch tägliches Wenden vor Gährung und Anlaufen geſchützt, bis die Kerne vollkommen trocken und leicht ſind, und ein würtembergiſches Simri davon 24 Pfund wiegt.

Das Trocknen in der Sonne, wenn ſolches geſchehen kann, iſt gut, nur müſſen die Kerne bei Nacht zugedeckt und den Tag über einige Mal gewendet werden.

II. Behandlung der Traubenkerne in der Oelmühle, Berechnung des Ertrags und Benutzung der Oelkuchen und Treſter.

Die getrockneten Kerne müſſen dann vor dem Oelſchlagen, um ſie ganz zu reinigen, noch auf eine Frucht-Putzmühle gebracht werden.

In der Oelmühle ſind die Kerne in ein möglichſt feines Pulver zu verwandeln, indem die Menge des Oels von der Zerkleinerung der Kerne abhängt; es müſſen deshalb dieſelben auf der Walzenmühle geſchrotet und erſt dann unter dem Mühlſtein zu Pulver zerrieben werden.

Auf der Oelmühle nimmt man zu einem Schlag Oel immer ein Simri Traubenkern=Pulver. Dieſes Pulver wird mit heißem Waſſer, und zwar ein Simri Kerne mit ſechs bis ſieben Schoppen, angerührt, und ſo lange mäßig erwärmt, bis man es mit den Händen teigartig drücken kann. Dieſe Maſſe kommt nun in ein Haartuch und unter die Preſſe, und wo möglich unter eine Preſſe mit Waſſerkraft, die ſehr ſtark angetrieben werden muß, wodurch ich von einem Schlag oder einem Simri Kernen 3 Pfund Oel erhielt.

Auch kalt kann man es ſchlagen, man erhält aber nicht ſo viel, dagegen beſſeres Oel.

Die Oelkuchen ſind ein ſehr gutes Brennmaterial, auch beſitzen ſie Gerbe= und Färbeſtoff, und es haben bereits Gerber gelungene Verſuche damit angeſtellt.

Von einem Simri Kerne erhält man 20 Pfund Oelkuchen und 3 Pfund Oel; zu Geld berechnet betragen

3 Pfund Oel à 18 Xr.	— Fl.	54 Xr.
20 = Oelkuchen à 1 Xr.	— =	20 =
	1 Fl.	14 Xr.
Unkoſten in der Mühle auf ein Simri	— Fl.	12 Xr.
Bleibt reiner Gewinn	1 Fl.	2 Xr.

von einem Simri Kerne, welche man von einem Eimer Wein erhält, wobei die Arbeit nicht in Berechnung genommen iſt, da Kinder das Geſchäft verrichten können.

Das Einſchlagen iſt den Kernen nicht ſchädlich.

Aus den gebrannten Treſtern werden bereits in dem Oberamt Cannſtadt von dem größten Theil der Weingärtner ſehr gute Lohkäſe zum Brennen ohne alle Schwierigkeiten gemacht, welches in dieſer Gegend täglich mehr Beifall findet, und bei dem theuern Holz nicht genug empfohlen werden kann.

Ludwigsburg, im Mai 1843.

v. Röder.

Vorſchrift für einen Winzer.

Entworfen von Herrn Archidiaconus **Kinzelmann** im Jahr 1828.

Directe Mittheilung.

1) Geſchicklichkeit, Arbeitſamkeit, Ehrlichkeit und gewiſſenhafte Treue iſt des Winzers Ruhm und Pflicht.

2) In jeder Bergarbeit ſollen drei Menſchen thätig ſein, damit ſie zu gehöriger Zeit vollbracht ſei.

3) Die gedeckten Reben ſollen zu Anfang des Monat März aufgezogen werden, ſobald die Erde von Froſt frei und trocken iſt. Das Aufziehn geſchieht von früh 9 Uhr bis Nachmittags um 3 Uhr.

4) Sogleich folgt der Schnitt der Reben und muß in 10 Tagen beendigt ſein. Erſt alsdann werden die abgeſchnittenen Reben zuſammen geleſen und ausgetragen.

Der Weinſtock wird niedrig gehalten. Der zweijährige bekommt 6 Augen; der drei- und vierjährige 9, der ſechsjährige 12, und wenn er geſund und ſtark iſt, einen Bogen, nicht rund, ſondern gerade gezogen nach der Richtung des Hackens.

5) Geſenkt werden die Weinſtöcke bis in die Mitte des April. Sobald die Augen ſich heben, hört die Senke auf.

6) Die Gruben ſollen am Abhange des Berges 3, in der Ebene 2 Fuß tief, und ihr Boden durchhackt ſein; ſie ſollen 3 Fuß lang und 2 Fuß breit ſein.

7) Sie werden nach dem Tagelohn gemacht, aber nach Schocken ausgedüngt.

8) In die Gruben werden die Weinſtöcke gerade niedergelegt, jeder 1 Fuß breit von einander. Die junge Rebe kommt nur 2 Schuh lang in die Erde, damit ein gehörig reifes Auge den neuen Stock bilde. Gleich beim Senken wird die Rebe der Erde gleich abgeſchnitten.

9) Kranke, brandige, von Schloßen beſchädigte, ſchadfroſtige und unreife Reben ſollen nicht geſenkt werden. Auch Waſſerenden und die ausgearteten Reben der hartblanken und hartblauen Weinſtöcke ſollen nicht geſenkt werden.

10) Gleich nach dem Schnitt wird die Räume und erſte Hacke zugleich angefangen und muß beendigt ſein, ehe die Au-

gen ſich heben. Bei der Räume bleiben die Thauwurzeln 1 Zoll lang am Stamm ſtehn. Die Pfähle werden nicht umgekehrt in die Erde geſteckt. Die erſte Hacke muß tief in die Erde eindringen und die Wurzeln des Unkrauts vertilgen. Sie wird nie an Regentagen, ſondern nur an hellen Tagen und bei trocknem Boden vollbracht.

11) Breche und Hefte ſoll mit der größten Sorgfalt verrichtet werden und vor der Weinblüte beendigt ſein.

12) Auf niedrigen Stockbau und benachbarte leere Plätze muß vorzüglich Rückſicht genommen werden. Die Stabenden werden nicht verbrochen. Auch bleiben die untern ſtarken Triebe ſtehn, wenn ſie auch keine Trauben haben; ſie ſollen künftig fruchtbare Reben werden. Bei geſunden ſtarken Weinſtöcken können 4 Stabenden ſtehen bleiben. Bei jungen und ſchwachen nur 2. Alle übrige kleine Auswüchſe werden weggebrochen.

Bei kraftvollen Stöcken bleibt die oberſte ſtarke Rebe unverbrochen ſtehn, ſie ſoll für's kommende Jahr ein Bogen werden.

13) Geheftet wird der Weinſtock ſogleich nach der Breche, noch vor der Blüte. Am Stamm und an den Spitzen der jungen Triebe wird er an den Pfahl feſt angebunden, in der Mitte aber wird das Band ganz locker angelegt, damit kein Träubchen eingezwängt werde.

14) Während der Weinblüte darf Niemand im Berg unter den Stöcken umhergehn.

15) Nach der Weinblüte geht ſogleich das Krauten an, und muß vollendet ſein, ehe das Unkraut Samen trägt. Quecken und Winden müſſen ganz mit der Wurzel vertilgt werden.

16) Kürbiſſe, Bohnen, rothe und weiße Rüben, Gurken, Kümmel und Peterſilie bleiben aus dem Berge ganz entfernt. Nur am Rande des Berges iſt es erlaubt, einige Kürbiſſe zu bauen, wenn ſie auf keiner Grube ſtehn und in's Gras laufen.

17) Das Verhauen geſchieht, ſobald die Reben anfangen unten braun zu werden und zu reifen. Laubreben, welche die Trauben bedecken, bleiben ſtehn, die andern werden weggeſchnitten. Das Verhauen muß in 6 Tagen geſchehen ſein.

18) Gleich nach dem Verhauen wird der Berg zum zweiten Mal gehackt. Dies geſchieht bei trocknem Bo-

den, hellem Wetter und muß zu Ende des Septembers vollbracht ſein.

19) Nach der Hacke darf Niemand unter den Weinſtöcken umhergehn bis zur Leſe.

20) Der Winzer hütet die Trauben ſorgfältig.

21) Die Leſe wird ſo ſpät als möglich vorgenommen. Die Traube empfängt in jedem ſchönen Octobertag mehr Zuckerſtoff als in zehn Septembertagen.

22) Gleich nach der Leſe werden die Weinſtöcke geräumt und geſchnitten; nur 4 bis 5 Stabenden bleiben ſtehn, damit der Weinſtock gedeckt werden kann.

23) Die Senkgruben des Frühjahrs werden ausgedüngt.

24) Erlaubt es die Witterung, ſo werden noch Weinſtöcke geſenkt und zugleich ausgedüngt.

25) Drohet die Witterung Kälte oder Schnee, ſo werden die Weinſtöcke gedeckt. Dies muß in 8 Tagen geſchehen ſein. Stamm und Spitzen der Reben ſollen mit Erde gehörig zugedeckt werden.

26) Ohne Erlaubniß des Herrn darf der Winzer in keine fremde Arbeit gehen, und alsdann muß er erſt die ſeinige in ſeinem Berge verrichtet haben.

27) Ueber das ganze Grundſtück führt er die ſorgfältigſte Aufſicht und meldet es ſogleich, ſobald in demſelben etwas Bemerkenswerthes ſich ereignet.

28) Für alle ſelbſtverſchuldete Verletzungen deſſelben iſt er verantwortlich.

29) In der Winzerwohnung muß zu allen Zeiten Jemand gegenwärtig ſein*).

---

*) Wir bitten um eine vielſeitige Kritiſirung dieſes Entwurfs, um denſelben danach zu berichtigen und ihn ſo vielleicht zu einen praktiſchen Winzer-Katechismus zu machen.

D. R.

Seidenbau.

Ueber die Maulbeerbaum-Pflanzungen des Herrn Seiden-Fabrikanten Heeſe in Berlin auf deſſen Beſitzung zu Steglitz und über die in der neuern Zeit wahrgenommene mangelhafte Beſchaffenheit der Cocons.

Ueber dieſe Anlage hat mir Herr Heeſe in einem Schreiben vom 30. März d. J. Folgendes mitgetheilt:

Dieſelbe beſteht in:

1) 2500 vier- und fünfjährigen Bäumen
2) 4000 dreijährigen =
3) 2000 zweijährigen =
4) 2000 einjährigen =
ohne das Jahr, wo ſie auf dem Samenbeete ſtanden.
5) ca. 30,000 Sämlingen.

Wol die Hälfte obiger Anzahl Bäume habe ich als Zwergbäume mit ungefähr einem Fuß hohen Stamm angezogen, in der Ueberzeugung, daß mich dies Verfahren früher als hochſtämmige Bäume zu einem bedeutenden Blättergewinn führen, ſowie die Koſten des Ablaubens derſelben bei Weitem vermindern werden. In 5—6 Jahren werden meine gemachten Anlagen, auf dieſe Weiſe gezogen, mir ſchon ſo viele Blätter erzeugen, als ſolche als hochſtämmige Bäume mir erſt in 12 Jahren geliefert hätten.

Es wird mir ſo Mancher den Einwand machen, daß ich mit dem Laube ſo junger Bäume nie einen erſprießlichen Seidenbau treiben und ohne Blätter von alten Bäumen von einer großen Menge Würmer nur wenige großziehen könne. Dies iſt ein noch ziemlich ausgebreiteter Glaube. Ich kann aber aus zweimaliger Erfahrung das Gegentheil beweiſen, und nur dieſe Erfahrung bewog mich, Seidenbau zu treiben. Hätte ich auf Blätter alter Bäume warten ſollen, ſo hätte ich es unterlaſſen. Im Jahre 1839 fütterte ich mehre Tauſend Würmer mit Blättern von 1-, 2- und 3jährigen Bäumchen in einem ungeheizten Zimmer groß; es ſtarben ſehr wenige von dieſen, und die Cocons, welche ich davon erhielt, ſind bis jetzt die ſtärkſten an Seide und glanzreichem Cocon-Haar, die ich je geſehen, gekauft und gezogen habe. Hüllen davon kann ich noch aufweiſen. Im Jahre 1840 nährte ich wieder einige Tauſend Würmer mit den Blättern ſo junger Bäume, und ſiehe, die davon gezogenen Cocons übertrafen ſowol an Seidengehalt, als an Glanz und Feinheit des Coconfadens die von denſelben Grains gewonnenen Cocons, deren Würmer mit Blättern alter Bäume gefüttert wurden. Die davon gehaſpelte Seide hatte richtig mehr Glanz als die Seide der Würmer mit älteren Blättern gefüttert, wodurch das, was der Cocon verſprochen, beſtätigt wurde. Die einzige Unannehmlichkeit der Blätter junger Bäume iſt die, daß ſie ſich nicht lange, ohne zu welken, aufbewahren laſſen. Es müſſen daher, wenn man Seidenbau mit jungen Bäumen treiben will, dieſe dem Seidenbaulokale nahe liegen.

Ueber die Beſchaffenheit der von Herrn Heeſe im Jahre 1842 angekauften Cocons ſagt derſelbe Folgendes:

Ich kaufte im vorigen Jahre ungefähr 700 geſtrichene Metzen Cocons. Unter dieſen befanden ſich nicht eine Partie ſo gut, als die meiner vorjährigen Zucht, obgleich dieſe nicht ſo gut als früher war. Dies fand ich nicht allein im vorigen Jahre, ſondern ſo lange ich Cocons ankaufe. Ein Beweis alſo, mit welcher Unwiſſenheit oder Nachläſſigkeit der Seidenbau noch von den Meiſten getrieben wird.

Während ich von meinen Cocons durchſchnittlich 9½—10 geſtrichene Metzen zu 1 Pfund reiner Seide brauchte, mußte ich von den gekauften 11—17 Metzen haben. Dieſe geringe Ergiebigkeit der angekauften Cocons muß, wie ich ſchon oben erwähnt habe, meiſtentheils durch Unwiſſenheit oder Nachläſſigkeit der Seidenzüchter entſtehen; nie wird ein ſchlechtes Lokal und ſchlechtes Laub daran allein Schuld ſein. Alles andere kann ſich ein Seidenbauer, der den Seidenbau gründlich verſteht, verſchaffen, und Trotz ſchlechten Laubes und Lokalität beſſere Cocons erzeugen, als die der meiſten gekauften. Es ſcheint mir daher höchſt nöthig zu ſein, öffentlich über die ſchlechte Qualität der zum Verkauf gebrachten Cocons zu ſprechen und die Seidenzüchter zu ermahnen, bei Behandlung ihrer Würmer genau nach den Vorſchriften der von Ew. Hochwohlgeboren herausgegebenen Bücher zu verfahren und nicht auf die bisher betriebene Art mit dem Seidenbau fortzufahren, indem ſie ſonſt bald keinen Käufer für ihre Cocons finden oder immer nur einen ſehr geringen Preis dafür erhalten würden. Eine ſolche Ermahnung im Amtsblatte oder in einem ſolchen Blatte, welches namentlich in die Hände der Seidenzüchter kommt, würde vielleicht noch vor Beginn des Seidenbaus von guten Folgen ſein.

Die Meiſten erzeugen theils durch ihre Unwiſſenheit, theils durch Nachläſſigkeit, ſchlechte, ſeidenarme Cocons. Durch Unwiſſenheit, wenn ſie ſchon entartete und für ihren Blättervorrath und ihre Lokalität zu viele Grains auslegen, die Würmer zu dick auf einander liegen laſſen, ſie unreinlich auf dem Lager und in ſtinkender, zu warmer Luft halten und ſie endlich noch in ihrer letzten Periode an Futter darben laſſen; durch Nachläſſigkeit, indem ſie glauben, daß ſie für minder ſeidenreiche Cocons doch einen beinahe eben ſo hohen Preis erzielen würden als für ganz gute. Oft iſt es auch der Fall, daß geringe Cocons im Verhältniß gegen gute zu hoch bezahlt werden. Jedoch würde ſich jeder Seidenzüchter bei Weitem beſſer ſtehen, wenn er ſeinen Würmern eine ſorgfältigere Wartung angedeihen ließe; er würde gute Cocons und dafür 15 Sgr. anſtatt für ſchlechte 10 Sgr. erhalten. Auch der Abhaspler und Ankäufer kann nur bei guten Cocons beſtehen. Werden noch einige Jahre ſo ſchlechte Cocons zum Verkauf gebracht, wie bis jetzt geſchehen, ſo muß man beim beſten Willen das Ankaufen der Cocons aufgeben, und dies würde wieder ein großer Rückſchritt ſein.

Was Herr Heeſe hier über die Mangelhaftigkeit der von den Seidenbauern angekauften Cocons ſagt, kann ich aus eigner Erfahrung, vorzüglich der beiden letzten Jahre, vollkommen beſtätigen.

Soll bei dem Ankauf der Cocons kein Verluſt für den Käufer, der ſie haspeln läßt, eintreten, ſo müſſen 100 Pfund Cocons 1 Pfund Seide geben.

Allein ich habe z. B. im vorigen Jahre viele Cocons angekauft, wo 16 bis 18 Pfund zu einem Pfund Seide erfoderlich waren, und doch hatte ich ſie vorher ſorgfältig ausſuchen laſſen, wo ſchon mehrentheils der achte Theil hatte beſeitigt werden müſſen, weil es entweder Doppel-Cocons waren oder an der einen Seite noch offen und ſehr arm an Seide; Folge des Mangels an Futter — oder ſtockig, welches man daran erkennt, wenn der Cocon nicht klappert, ſobald man ihn ſchüttelt; — Folge des Mangels an Sorgfalt und Reinlichkeit.

Auch erhielt ich aus der Ferne Cocons, in denen die Puppen nicht völlig getödtet, wo daher die Schmetterlinge unterwegs ausgekrochen waren, den Cocon durchbiſſen und andre Cocons beſchmutzt hatten.

Wer daher Cocons kaufen will, ſollte immer erſt 1 Pfund abwiegen, die Cocons ausſuchen, die untauglichen beſeitigen laſſen, die guten wieder wiegen und von dieſen ſo viele als 10 Loth wiegen, abhaſpeln laſſen und dann die Seide, nachdem ſie getrocknet worden, wiegen; erhält er davon 1 Loth Seide, ſo hat das Pfund der ausgeſuchten guten Cocons einen Werth von 15 Sgr.; wiegt die Seide ſchwerer als 1 Loth, ſo hat daſſelbe einen verhältnißmäßig größern Werth.

Das Auslegen zu vieler Grains im Verhältniß des Blätter-Vorraths iſt ein Fehler, der in der Provinz Brandenburg ſehr häufig begangen wird und den Seidenbauern empfindliche Verluſte zuzieht. Ich kenne einen Fall, der ſich im vorigen Jahre ereignet hat, wo ein Seidenbauer 4 Loth Grains ausgelegt und nur 15 Pfund Cocons, die 1½ Pfund Seide gaben, geerntet hatte, ſtatt daß er 180 Pfund hätte ernten ſollen; Folge der mangelhaften Pflege und des Mangels an Blättern, hauptſächlich in der letzten Lebens-Periode der Seidenwürmer.

Ihm fehlten in der letzten Periode die Blätter — er mußte ⁷⁄₈ der Seidenwürmer wegwerfen; hätte er nur 1 Loth Grains ausgelegt, ſo hätte er weniger Mühe gehabt, die Seidenwürmer beſſer gepflegt, mit den Blättern ausgelangt und 40 bis 45 Pfund Cocons geerntet, die 4 bis 4½ Pfund Seide gegeben haben würden.

v. **Türk.**

Der Maulbeerſtrauch als Papierpflanze.

Folgende Notiz aus **Metzger's** landwirthſchaftlicher Pflanzenkunde (Heidelberg 1841), dürfte für die Leſer dieſer Blätter, die ſich für den Seidenbau intereſſiren, einige Beachtung verdienen.

Wenn man bei dem Beſchneiden der Maulbeerbaum-Zäune im Sommer nur die Seitentriebe abſchneidet, die oberſten gerade aufſteigenden Zweige aber ſtehen läßt, und nur die Blätter zur Fütterung abbricht, ſo erreichen dieſe bis zum Herbſt, in mäßig fruchtbarem Boden, eine Länge von 3 bis 5 Fuß. Dieſe ſchneidet man im Lauf des Winters ab und benutzt ſie zur Papierbereitung. Wir machten hierüber einen Verſuch im Winter 1837 von den Zweigen eines 200 Fuß langen Zaunes, der einen Theil unſeres landwirthſchaftlichen Gartens umfaßt, und erhielten folgende Reſultate, die wir bei Gelegenheit der Verſammlung deutſcher Landwirthe in Karlsruhe im Herbſt 1838 vortrugen und hier mittheilen wollen.

Ich ſchnitt im Winter die Zweige von 3—5 Fuß Länge ab und erhielt 8 große Büſchel. Dieſe Zweige wurden ſodann in kleinere Stücke von 1½ Fuß Länge geſchnitten, in kleine Büſchel gebunden und ungefähr eine Viertelſtunde in ſiedendes Waſſer gelegt, um den Baſt vom Holze lösbar zu machen. Hierauf wurde der Baſt, ohne die Oberhaut abzulöſen, vom Holze getrennt, gehörig getrocknet und auf die Papiermühle zum Vermahlen geſendet, wodurch ich ein ziemlich weißes und feines Papier erhielt, das ſich nach der Verſicherung des Herrn Kupferdruckers Felſing in Darmſtadt ſehr vorzüglich zum Kupferdruck eignet. Statt einer weiteren Beſchreibung habe ich die Ehre, Ihnen Papiermuſter mit und ohne Abdrücke zu übergeben, die Sie gefälligſt prüfen mögen, und gehe zu den weiteren Reſultaten über.

An dem 200 Fuß langen Zaune wurden erzielt:

26 Pfund Baſt à 10 Fl. per Centner	2 Fl.	36 Xr.
55 Pfd. trocknes Holz à 26 Xr. per Ctr.	— =	15 =
	2 Fl.	51 Xr.
Die Seidenraupen, welche von den Blättern dieſes Zaunes im Sommer gefüttert wurden, lieferten 15 Pfd. Cocons à 40 Xr. per Pfd.	10 =	— =
Summa	12 Fl.	51 Xr.

Dieſer Nebengewinn aus Faſerſtoff und Holz betrug daher auf jedes Pfund Cocons 11 Xr., wodurch alſo der Ertrag einer Maulbeerplantage um ungefähr 1/4 geſteigert werden kann, ohne daß dabei weitere Koſten, als die wenige Mühe des Abſchneidens der Zweige und Abziehen der Rinde, welches zu jeder Zeit im Winter als Nebenbeſchäftigung geſchieht, veranlaßt werden. Nimmt man nun weiter an, daß ein Zaun von 2000 Fuß Länge einen Flächenraum von 10 Q. Ruthen einnimmt, ſo würde der Morgen

10 Centner 40 Pfd. Baſt à 10 Fl. per Centner .	104 Fl.
und 22 Centner Holz zu ungefähr	10 =
zuſammen	114 Fl.

als Nebenprodukt bei dem Seidenbau ertragen, ohne daß beſonderes Arbeitslohn dadurch veranlaßt wird, weßhalb ich mir erlaube, den Seidenzüchtern dieſen Gegenſtand zur gefälligen Berückſichtigung zu empfehlen.

Würde man alſo eine Plantage von 6 Morgen von gleicher Länge und Breite mit einem Maulbeerbaum-Zaun umgeben, der mithin eine Länge von 1440 Fuß hätte, ſo würde er auf dieſe Art benutzt 20 Fl. 31 Xr. oder 11 Thlr. 22 Sgr. bringen.

Höchſt wahrſcheinlich aber wird ein Zaun von Maulbeer-Sträuchern von 3 Fuß Breite mehr Baſt und Holz liefern.

Es iſt zu wünſchen, daß über dieſe Benutzung der Rinde des Maulbeerbaums zur Bereitung von Papier an mehren Orten Verſuche angeſtellt und öffentlich bekannt gemacht werden möchten.

v. Türk.

Den Seidenbau in der Gegend von Coblenz betreffend.

Der Gewerbe-Verein zu Coblenz hat eine Einrichtung getroffen, die mit der Zeit in allen Provinzen nachgeahmt werden ſollte, wo der Seidenbau in Aufnahme kommen ſoll; er hat nämlich dafür Sorge getragen, daß die einzelnen Seidenbauer des Haſpelns der Seide überhoben ſind und entweder ihre Cocons nach ihrem wahren Werthe ſogleich bezahlt erhalten oder daß ſie für die ärmeren unentgeltlich, für andre gegen eine billige Vergütigung abgehaſpelt werden, wodurch der Vortheil erlangt wird, daß nun der Seiden-Fabrikant ein größeres Quantum ſorgfältig und gleichmäßig abgehaſpelter roher Seide (Greze) erhält, wofür er alſo einen höheren Preis bezahlen kann und gern bezahlen wird.

Der am 2. April 1843 mit dem geſchickten Mechanicus und Seidenbauer Köner zu Zell bei Coblenz abgeſchloſſene Contract, den ich hieneben mittheile, beſagt das Nähere.

v. Türk.

Verhandelt, Coblenz den 2. April 1843.

Im Auftrage des Herrn Vereins-Präſidenten Freiherrn von Carnap, in Folge der Verhandlungen der General-Verſammlung des Vereins am 26. und 27. October v. J., ſowie in Folge der auf die Vorträge des Vorſtandes der Seidenbau-Section; Herrn Hauptmann Neumann, in dieſer Verſammlung gefaßten Beſchlüſſe, wurde heute durch die beiden Endesunterzeichneten mit dem Seidenzüchter, Schreinermeiſter Köner in Zell an der Moſel, nachſtehender Vertrag verabredet und abgeſchloſſen:

1) Der Schreinermeiſter Köner erhält ſofort aus denen, für den Seidenbau ſpeciell, jetzt disponibel geſtellten Geldmitteln die Summe von zweihundert Thalern als Unterſtützung zur Errichtung und Eröffnung einer allgemeinen Seidenhaſpel-Anſtalt für den Bereich des landwirthſchaftlichen Vereins für Rheinpreußen.

2) Verpflichtet ſich dagegen der gedachte Köner, dieſe Seidenhaſpel-Anſtalt mit der von ihm, unter Beihülfe aus Staats-

Fonds zu erbauenden Magnanerie salubre zu verbinden und ſie darin auf ſeine alleinigen Koſten einzurichten, mithin die dazu erfoderlichen Feuerung- und Siede-Apparate zweckmäßig anzulegen und aufzuſtellen, ferner den dazu erfoderlichen zweiten Seidenhaſpel zu beſchaffen und endlich die Anſtalt jedenfalls noch in dieſem Jahre zu eröffnen und in Gang zu ſetzen, ſelbſt wenn der Bau der Magnanerie salubre in Stokken gerathen oder nicht ausgeführt werden ſollte, und zwar in dieſem Fall in des Köner's eigenem Wohnhauſe oder in ſonſt irgend einem dazu paſſenden Gebäude und wohleingerichteten Lokale.

3) Uebernimmt der Köner die Verpflichtung zur Abhaſpelung jeder in dem Bereich des Vereins erzeugten und ihm portofrei zugeſandten Quantitäten Seiden-Cocons zu den nachſtehenden Preiſen, nämlich:

a) zu 18 Sgr. für's Pfund der gröberen Seide zu 10 bis 12 Fäden,

b) zu 25 Sgr. für's Pfund der feineren Seide zu 5 bis 6 Fäden,

wobei jedoch die Entſcheidung, ob die Cocons zur Abhaſpelung auf gröbere oder auf feinere Seide ſich eignen, der Sachkenntniß des Leiters der Haſpelanſtalt überlaſſen bleiben muß.

4) Für dieſes erſte Jahr verpflichtet ſich der Köner ferner noch die ſämmtlichen von Schullehrern oder auch anderen von dem Verein als unterſtützungswürdig und bedürftig erachteten Perſonen erzielter Quantitäten Seidencocons auf Ueberweiſung von Seiten der Vereins-Vorſtände unentgeltlich abzuhaſpeln; nur muß die Ueberweiſung frühzeitig erfolgen, weil das Abhaſpelungsgeſchäft überhaupt nur in den Sommermonaten vorgenommen und betrieben werden kann.

5) Nicht weniger erbietet ſich der Köner die zum Ankauf angeboten werdenden Quantitäten Seidencocons jedesmal zu einem, den laufenden Seidenpreiſen angemeſſenen, zwiſchen den beiden Parteien jedoch privatim zu ſtipulirenden Vergütungsſatz annehmen zu wollen, um auf dieſe Weiſe den Seidenzüchtern und namentlich den kleineren derſelben die Gelegenheit zu verſchaffen, ihr Produkt auch ſogleich verwerthen zu können, ſo wie auch andrerſeits um dem Wunſche der Seidenfabrikanten zu entſprechen, welche nur die möglichſt größte

Quantität von gleichmäßig abgehaſpelter und gezwirnter Seide werthſchätzen und zu erhalten wünſchen.

6) Wird der Vorſtand und der Section für Seidenbau die ſpecielle Aufſicht über die Einrichtung und den Fortgang der Haſpelanſtalt, ſo wie über die Verwendung der dazu beſtimmten Geldmittel übernehmen und während der Unpäßlichkeit und Abhaltung des Herrn Hauptmann **Neumann**, der Eigenthümer und Seidenzüchter Herr Hauptmann **Krazzenberg** in Ehrenbreitſtein deſſen Stelle vertreten, zu welchem Ende Abſchrift des gegenwärtigen, in doppelter Ausfertigung unterſchriebenen Vertrags, denſelben mitgetheilt werden wird.

Gezeichnet: **von Hauer. von Hilgers.**
= **Peter Joſeph Köner.**

Obſtbau.

Ueber die Obſtbaumzucht im Altenburgiſchen*).

Von **William Löbe.**

Der Obſtbau wird im Altenburgiſchen, ausgenommen im Pleißenthale, wo die Bäume in ſtrengen Wintern erfrieren, ſehr ausgedehnt, nicht nur in Gärten, ſondern auch im Felde und in Alleen betrieben. Die Hauptfrucht iſt die **Kirſche**, namentlich die ſchwarze Herz- und Süßkirſche, die beſonders in einem nicht zu fetten lehmigen Boden, auf Anhöhen und in Alleen, nicht aber in Plantagen gedeiht. Da jetzt ſchon ſehr viele Kirſchen, namentlich nach Berlin, ausgeführt werden, ſo beabſichtigt man, da die ſächſiſch-baieriſche Eiſenbahn zum ſchnellern und noch beſſern Abſatz dieſer Frucht viel beitragen wird, ausgedehntere Pflanzungen von Kirſchbäumen zu machen

---

*) Aus meiner ſo eben erſchienenen Schrift: „Darſtellung der Altenburgiſchen Landwirthſchaft." Leipzig 1843. Verlag von F. A. Brockhaus.
W. L.

und die Zucht anderer Obſtſorten, die nicht ſo gut gedeihen, zu vermindern. Pflaumenbäume, deren Ertrag auch in guten Obſtjahren immer unſicher iſt, gedeihen beſſer in Gärten als im freien Felde; trotz dieſer Unſicherheit des Ertrags richtet man doch ſein Augenmerk immer mehr auf Anpflanzung von Pflaumenbäumen, weil ihre Früchte, getrocknet, einen ſehr guten Handelsartikel abgeben. Beſonders befleißigt man ſich des Anbaus der Pflaumenbäume weſtwärts von der Stadt Altenburg in der Gegend von Romſchütz, Tekwitz, Monſtab und Zechau, und nordwärts in Trebanz und Haſelbach.

Nächſt den Kirſchen baut man vorzüglich Aepfel und Birnen. Die am häufigſten vorkommenden Aepfelſorten ſind: der Frauenapfel, auch Weizenapfel genannt; der Pfingſtapfel, welcher beſonders in gutem Lehmboden trefflich gedeiht; der Grauapfel, auch Breitenapfel und Himmelhoſe genannt; der Franzkater; der Ecker- und Quittenapfel; doch findet man auch viele rothe Stettiner und Borsdorfer, die aber an vielen Orten nur kümmerlich tragen. In der ſüdlichen Gegend iſt der Saffer- oder Saffranapfel und der fränkiſche Süßapfel ſehr gewöhnlich; auch findet man ſehr viele Arten Süß- und Saueräpfel, lange und breite Rambours ꝛc.

Von Birnen iſt die Petersbirne die berühmteſte und die am hauptſächlichſten angebaute die edle Sommerbirne, welche nirgend ſo ſchön und häufig gefunden wird. In der neuern Zeit hat man auch viele Rettigsbirnen angepflanzt. Als Sommerbirne findet man häufig die Martinsbirne, auch Elisbirne genannt und die Weizenbirne; als Herbſtbirnen die Franzmadam, die römiſche Honigbirne (kleine Pfalzgräfin), die Grünbirne und die Winterbirne (Knochenbirne). Im Anbau der feinen edeln Aepfel- und Birnenſorten: der Calvillen, Reinetten, Beurrés, Bergamotten ꝛc., in den meiſten Bauerngärten, iſt man noch weit zurück; man baut die von Alters her gewöhnlichen Obſtſorten und nur hier und da hat man edlere Sorten aus Rittergutsgärten in die Bauerngärten verpflanzt.

Aprikoſen und Pfirſchen, Wall- und Zellernüſſe, findet man im Altenburgiſchen, ausgenommen in Rittergutsgärten, nur ſelten.

Die pomologiſche Geſellſchaft in Altenburg hat unbeſtritten einen großen Einfluß auf die Verbreitung edler

Obſtſorten gehabt und übt fortwährend noch einen wohlthätigen Einfluß aus. Durch ſie kamen die verſchiedenen Arten von Pepins, die feinen Reinetten und Calvillen, der rothe Traubenapfel, die verſchiedenartigen Butterbirnen, die edlern Kirſch- und Pflaumenſorten, die neuen Pfirſchſorten, die großen engliſchen Stachelbeeren und Himbeeren ins Land; ſie beförderte durch Anlegung von Obſtorangerie die Sortenkenntniß; ſie veranlaßte, daß die neuern beſſern Obſtſorten auf Hochſtämme veredelt wurden und daß man dadurch reichlichere Ernten an feinerem Obſte erzielte. Sie war zunächſt Urſache, daß Abricoſen hochſtämmig erzogen wurden und daß ſie reiche Früchte trugen, daß die Aepfel- und Birnbäume an den Spalieren verſchwanden und deren Stelle beſſere Weinſorten und verſchiedene Pfirſchenarten einnahmen; daß Obſtbaumſchulen angelegt wurden und dadurch, ſowie durch Vertheilung von Pfropfreiſern geeigneter Obſtſorten, der Obſtbau auf dem Lande verbeſſert wurde; daß die Straßen, ſtatt mit Waldbäumen, mit Kirſch- und Pflaumenbäumen bepflanzt, die alten wilden Kirſchbäume, die ſich noch hier und da vorfanden, ſo weit ſolches möglich war, veredelt oder durch beſſere Obſtſorten erſetzt wurden und daß ganze Anlagen von Obſtbäumen auf wüſten Plätzen und an den Rändern der Straßen und Wege entſtanden und den Gemeinden wie den Einzelnen reichen Ertrag gewährten.

Befördert wurde dieſes gemeinnützige Streben dieſer Geſellſchaft beſonders dadurch, daß ihr der hochherzige Landesherr, Leopold August, ein ziemlich großes Stück Land ſchenkte, das zu allerlei Verſuchen und zur Anzucht edler Obſtſorten diente.

Das gute Beiſpiel, mit dem die pomologiſche Geſellſchaft in Betreff der Obſtbaumzucht voranging, ermunterte auch viele Privatperſonen, dieſem Verein nachzueifern; ſo der Bauer Götz in Oberleupten, welcher eine ſchöne Baumſchule, der Rittergutsbeſitzer Schellenberg in Zürchau, der große Pflanzungen der edelſten Obſt-, beſonders Aepfelſorten hat und ſich jetzt als der vorzüglichſte Obſtzüchter auszeichnet. Der Kammergutspachter Löhner in Wilchwitz, der im Beſitz einer Sammlung der edelſten Sorten aller Obſtarten aus den verſchiedenſten Gegenden iſt, welche merkwürdig und ſelten gefunden wird, und mehre Andere.

Obgleich, wie ſchon erwähnt, edle Obſtſorten in den Bauerngärten nicht häufig angetroffen werden; obwol das Klima der Obſtbaumzucht im Allgemeinen nicht günſtig iſt, ſo betreibt dieſelbe der Bauer doch energiſch und nicht minder auch rationell. Nicht nur daß die Graſegärten mit Obſtbäumen aller Art beſetzt ſind; auch an den Rändern der Straßen und Wege, auf Viehtriſten, Gemeindeplätzen und Dorffluren, auf dürren, allzuabhängigen Bergen, die ſich zum Getreidebau nicht eignen, findet man in zweckmäßiger Auswahl die ſchönſten Obſtbäume, welche man ſorgfältig pflegt und ſtets regenerirt, ſo daß man nicht leicht ein verlorenes Plätzchen antrifft. Freilich giebt es auch, wie überall und in jeder Hinſicht, ſowol Gemeinden als Privatperſonen, die von dieſer lobenswerthen Einrichtung eine unerwünſchte Ausnahme machen, auf deren Feldfluren man keinen Baum erblickt; aber es ſteht zu erwarten, daß das gute Beiſpiel der intelligenteren Gemeinden nicht lange mehr ohne Nachwirkung auf dieſe Nachzügler ſein werde.

Das Ziehen der Wildlinge, die verſchiedenen Veredlungsarten, das Verſetzen und die übrige Pflege der Obſtbäume, betreibt man mit der größten Unverdroſſenheit und Sachkenntniß und das Ableſen der Raupen und Abſchneiden der mit Raupenneſtern behafteten Spitzen der Aeſte verſäumt man nie. Dabei iſt man immer darauf bedacht, neue, zweckmäßigere Verfahrungsarten bei der Obſtbaumcultur kennen zu lernen und anzuwenden, und nicht zu leugnen iſt es, daß dieſes Bemühen nicht vergeblich war.

Beſondere Aufmerkſamkeit verdient in dieſer Beziehung eine Veredlungsart, das Aufplatten, welche der Secretär der pomologiſchen Geſellſchaft, Herr Profeſſor Lange, in der dem Verein zugehörigen Baumſchule zu Saara mit dem glücklichſten Erfolg ausgeführt hat. Dieſe Veredlungsart ſteht nämlich zwiſchen dem Pfropfen in den Spalt und dem Copuliren mitteninne und iſt deßhalb vorzüglich bequem, weil ſie ſich in Baumſchulen ohne Unterbrechung bequem auf alle Wildlinge der Reihe nach anwenden läßt, ſobald man nur nicht ganz dünne Edelreiſer hat.

Das Aufplatten beſteht darin, daß zuerſt der Grundſtamm, wie beim Pfropfen in den Spalt, horizontal abgeſchnitten, dann das Edelreis bis zum Kern ebenfalls horizontal ein- und die andere Hälfte deſſelben von der Mitte an nach unten ſchräg zugeſchnitten wird, ungefähr wie ein Copulirreis, nur ſanfter verlaufend, weil ſich hier die reichlich ein Zoll lange ſchräge Schnittfläche nicht wie beim Copuliren auf das ganze Edelreis, ſondern nur auf deſſen übrig gelaſſene Hälfte erſtreckt. So zubereitet wird nun das Edelreis oben auf dem an einer platten Stelle horizontal abgeſchnittenen Wildling aufgepaßt, um zu ſehen, wie weit ſeine ſchräg verlaufende Schnittfläche, wenn der Sattel oben feſt aufſitzt, an demſelben hinabreiche, und dann an der Seite des Grundſtammes von unten nach oben ſchräg zulaufend, ſo viel Schale und Holz hinweggeſchnitten, daß der Splint des zugeſchrägten Edelreiſes mit dem Splint der ſchrägen Schnittfläche des Wildlings genau zuſammenfalle und beide Schnittflächen, wenn die Rinde des Wildlings nicht ſtärker iſt als die des Edelreiſes, einander decken. Nun bedarf es blos noch der wirklichen Zuſammenfügung und eines befeſtigenden, den Luftzutritt abhaltenden Verbandes, um bei geſundem Wildling und Edelreis auf ſichern Erfolg rechnen zu können. Der Verband beſteht am beſten aus mit Baumwachs beſtrichenen Papierſtreifen, die man ſogleich im Frühjahr anwendet. Man beſtreicht zuerſt einen ganzen Bogen zähen Schreibepapiers mit Baumwachs und ſchneidet ihn in reichlich ſtrohhalmbreite Streifen, die man blos noch mit ihren äußerſten Enden ein wenig zuſammenhängen läßt. Einen ſolchen Streifen reißt man nun bei jedem Wildling, dem man ein Edelreis angepaßt hat, los, und bei zweckmäßiger Umwickelung reicht derſelbe ohne Weiteres hin, Wildling und Edelreis für immer feſt zu binden, ſo daß nur noch ein wenig Baumwachs zum Ueberſtreichen der von ſchwächern Edelreiſern nicht vollkommen bedeckten obern Schnittfläche des Wildlings aufzutragen bleibt. Denn ſo wie das Edelreis wächſt und aufſchwillt, bilden ſich zwiſchen beiden, weil das Papier nachgiebt, kleine, beide immer inniger verbindende Drüſen, und mögen dann auch ſpäter einzelne oder alle Windungen dieſer Streifen auseinander getrieben werden, ſo kann dies doch nur dann geſchehen, wenn beide ſchon durch angeſetztes Holz mit einander genugſam verwachſen ſind.

Wenn daher das Aufplatten das Pfropfen in den Spalt ſchon darin übertrifft, daß man dem Wildlinge bei geringerm Aufwand an Baumwachs zugleich weit weniger Verletzungen zufügt und ſelbſt ganz dünne Stämmchen ſchon veredeln kann, und wenn es ferner vor dem Copuliren oder Anplatten Das voraus hat, daß es bei ſtärkern Wildlingen und ſchwächern Edelreiſern noch angewendet werden kann, daß es dem Splinte beider eine größere Berührungsfläche darbietet, und daß durch das horizontale Aufſetzen des Sattels beim Befeſtigen des Edelreiſes auf dem Grundſtamme zugleich Verſchiebungen beider weit weniger zu befürchten und leichter zu bemerken ſind: ſo dürfte das Aufplatten, namentlich in Verbindung mit der angegebenen Befeſtigung durch einfache, mit Baumwachs beſtrichene Papierſtreifen, allen practiſchen Obſtbaumzüchtern ganz beſonders zu empfehlen ſein.

Die Baumgärten der Landbewohner ſind gewöhnlich hinter der Scheune oder den Viehſtällen gelegen und mit einer Lehmmauer umgeben. Außer dem Obſtbau kommt darin auch noch der Graswuchs in Betracht, der, da man das Gras zum Grünfüttern gewöhnlich vier bis fünf Mal abmähen kann, nicht unbeträchtlich iſt. Theils um den Graswuchs, theils um die Fruchtbarkeit der Obſtbäume zu befördern, wird in vielen Wirthſchaften die Jauche aus den Rindviehſtällen unmittelbar in den Baumgarten geleitet und durch Gräben regelmäßig vertheilt; wo aber dieſe Einrichtung nicht ſtattfindet, da trägt man die Jauche aus den Behältern bei feuchter Witterung in Zubern in den Graſegarten und vertheilt ſie mittels Schöpfgelten ſehr regelmäßig auf alle Punkte.

Im zeitigen Frühjahr nimmt man den Bäumen alles dürre Holz und alle überflüſſige Aeſte, rottet die abgeſtorbenen oder erfrorenen Bäume aus und ſetzt an ihre Stelle junge Bäumchen. Beim Ausgraben derſelben räumt man zuerſt die Erde vorſichtig von den Wurzeln weg, umgräbt das Stämmchen und hebt es dann behutſam aus, ſo daß die Haarwurzeln nicht beſchädigt werden. Verletzte Wurzeln ſchneidet man über dem Schaden ſcharf ab, ſtutzt die Zweige der Krone ziemlich ein und ſetzt nun den Baum in das, meiſt ſchon im Herbſt vorher gegrabene, 2 Fuß tiefe und 3 bis 5 Fuß im Durchmeſſer haltende Loch ſo ein, daß er dieſelbe Richtung und denſelben Stand wieder erhält, den er an ſeinem frühern Standort hatte. Vorher ſchlägt man einen Pfahl in die Grube, füllt die Tiefe bis dahin aus, wo die Wurzeln des Baums zu ſtehen kommen, vertheilt über dieſe die gute Erde, die man in Ermangelung an Ort und Stelle von anderwärts herbeiſchafft, drückt ſie ſanft an, begießt ſie genugſam mit Waſſer und bringt nun die übrige Erde darauf, wobei man beſonders darauf achtet, daß der Raum zunächſt um dem Stamme eine Vertiefung bildet und nach Außen zu ſich Etwas erhebt, damit ſich in dieſem Keſſel das Regenwaſſer anſammeln kann. Iſt das Alles geſchehen, ſo bindet man den Baum mit weidenen Ruthen an den Pfahl an.

Im Herbſt verbindet man die jungen Stämme mit Stroh, um ſie vor Verletzungen, beſonders aber gegen Haſenfraß zu ſchützen. Vor Eintritt des Winters hackt man das Erdreich rund um die ältern Bäume auf und gießt im Frühjahr an jeden Stamm einige Eimer mit Waſſer verdünnter Miſtjauche.

Bei der Anlegung von Baumſchulen wählt man immer eine ſolche Lage des Bodens, welche die Sonne von Morgen bis zum Abend hat, rajolt das Land zwei Fuß tief, reinigt es ganz von Steinen und vermiſcht den zu feſten Boden mit lockrer Erde oder Sand. Hierauf theilt man den Platz in regelmäßige Beete ein, macht 1 bis 1½ Zoll tiefe und 12 Zoll von einander entfernte Rinnen, in die man, und zwar auf jeden Zoll, 3 Kerne legt, zieht ſie mit dem Rechen wieder zu und drückt das Erdreich mit der Schaufel feſt an. Um das Gedeihen der Pflanzen zu befördern, hält man die Beete immer locker und reinigt ſie ſtets von Unkraut.

Im Herbſt des zweiten Jahres, wenn die Wildlinge die Blätter verlieren, oder im Frühjahr des dritten Jahres, hebt man ſie aus und verſetzt ſie zwei Fuß aus einander in die Edelſchule, welche ebenfalls die Sonne von Morgen bis zum Abend hat und in der Regel etwas hoch gelegen iſt. Das Verſetzen geſchieht entweder in Gräben oder in beſondere Gruben, wobei man die Schnur zu Hülfe nimmt und darauf ſieht, daß die Stämmchen nicht zu tief geſetzt und Haupt-, Neben- und Haarwurzeln zu gleicher Länge verſchnitten werden. Auch die Zweige verſchneidet man und verkürzt den Schaft bis auf einige Augen. Das Anſchwemmen vergißt man eben ſo wenig als das Reinigen der Beete von Unkraut und das öftere Begießen bei anhaltender Trockenheit, bis die Bäumchen gehörig feſt im Boden eingewurzelt ſind.

Im nächſten Jahre veredelt man nun die jungen Stämme durch Oculiren auf das ſchlafende oder treibende Auge, durch Copuliren, An- oder Aufplatten oder durch Pfropfen in den Spalt oder in die Schale. Rationelle Obſtbaumzüchter geben weder den jungen Wildlingen, noch den veredelten jungen Stämmchen, wenn ſie von ſelbſt gerade in die Höhe ſteigen, Pfähle, ſondern kürzen jene auf zwei bis drei Augen ein und verſtutzen den Herztrieb um ein Drittel. Nur ausnahmweiſe wenden ſie Pfähle bei ſolchen Stämmchen an, welche die neuen Herztriebe in ſehr ſchiefer Richtung anſetzen; iſt aber die Bildung der Krone erreicht, ſo werden auch die Pfähle ſogleich wieder entfernt.

Macht man Pflanzungen auf das freie Feld, Hutungsplätze ꝛc., ſo muß der Schaft des Baumes immer eine Höhe von 7 bis 8 Fuß bis zur Krone und einen Durchmeſſer von 1—1 ½ Zoll haben, damit die Bäume den Beſchädigungen des Wildes und Weideviehes, die man auch durch Einbinden der Stämme mit Dornen zu verhindern ſucht, beſſer widerſtehen können.

Gemeinden ſowol als Privatperſonen, welche letztere eine ausgedehnte Obſtbaumzucht, namentlich im freien Felde betreiben, verpachten in der Regel alljährlich das Obſt auf den Bäumen an ſogenannte Obſtpachter und behalten ſich entweder die Früchte einiger Bäume vor oder bedingen ſich auch ein Deputat aus. Der Obſtpachter, dem es zur Bedingung gemacht wird, die Bäume möglichſt zu ſchonen, namentlich das Abbrechen von Aeſten zu verhüten, muß gewöhnlich ein Drittel oder die Hälfte der Pachtſumme bei Abſchluß des Contracts erlegen, den Reſt aber, nachdem die Hälfte des Obſtes eingeerntet worden iſt, bezahlen.

Bei dieſer Einrichtung befindet ſich ſowol der Eigenthümer der Obſtbäume, da ihm die Bewachung derſelben Koſten verurſachen und er doch vor Diebereien nicht ganz geſichert ſein würde, als auch der Obſtpachter ſehr wohl, da Erſterer ſo den größten Nutzen aus der Obſtbaumzucht zieht, Letzterer ſich aber gewöhnlich ſo viel erwirbt, daß er von dem Gewinn längere Zeit leben kann. Sowol der Eigenthümer der Obſtbäume, wenn er dieſe nicht verpachtet, als auch der Obſtpachter, bauen bei herannahender Reife des Obſtes eine, oder bei ausgedehnten Pflanzungen mehre Strohhütten unter die Bäume, in denen ſowol des Tags als des Nachts die Früchte bewacht werden.

Theils wird das reife, friſche Obſt im Lande genoſſen, theils, namentlich die Kirſchen, in das Ausland: das Erzgebirge, nach Leipzig, Berlin ꝛc. verfahren. Viel wird aber auch, entweder an der Luft oder im Backofen, abgetrocknet und gedörrt und dieſes gebackene Obſt ebenfalls zum Theil im Lande genoſſen, da es im gekochten Zuſtande zu Eierkuchen, Braten und Schwarzfleiſch eine ſehr beliebte Speiſe iſt, und das Geſinde oft gebackenes Obſt zur Nachkoſt erhält, zum Theil auch ins Ausland verfahren. Namentlich gilt Letzteres von den Pflaumen, weniger von den Aepfeln und Birnen, die man meiſt ſelbſt genießt, und noch weniger von den Kirſchen, von denen nur eine kleine Quantität für den Herrſchaftstiſch zu Feſtzeiten getrocknet wird. Aus den Pflaumen bereitet man auch viel Pflaumenmuß, das theils wie die gebackenen Pflaumen benutzt, theils, und namentlich von den Häuslern, ſtatt der Butter gegeſſen wird. Einen Theil der getrockneten ſauern Kirſchen, die beſonders häufig im freien Felde gebaut werden, verwendet man zur Anfertigung von Kirſchbranntwein und Rataſia.

Das vor der Reife abgefallene Obſt ſammelt man ſorgfältig und füttert es entweder den Schweinen oder bereitet Eſſig daraus. Mit den jungen Obſtbäumchen treibt man einen lebhaften Handel, und auf den beiden Wochenmärkten in der Stadt Altenburg findet man große Partien davon zum Verkauf aufgeſtellt.

Auch der Häusler, welcher nicht im Beſitz von Obſtbäumen iſt, kann ſich des Genuſſes des Obſtes, ohne daß er es zu kaufen braucht, erfreuen, indem er nach der Obſternte in ſeinem Dorfe von einem Bauer zu dem andern geht und um eine „Maudge“ bittet. Einen Theil der geſchenkt erhaltenen Aepfel und Birnen ſchält und zerſchneidet er dann, reiht die einzelnen Stücke an Fäden und hängt dieſe an die äußere Wand des obern Stockwerks des Wohnhauſes zum Abtrocknen durch Sonne und Luft.

Die agrariſche Geſetzgebung beſtimmt in Hinſicht der Obſtbaumzucht, daß der Eigenthümer die auf ſein Grundſtück herüberhängenden Aeſte eines fremden Baumes abſchneiden oder deren Früchte ſich zueignen kann, daß auf der Grenze ſtehende Bäume beiden Nachbarn gemeinſchaftlich zugehören und daß der Handel mit jungen Obſtbäumen, wenn ſich der Verkäufer über den rechtlichen Erwerb derſelben nicht genügend ausweiſen kann, verboten iſt.

Einiges über die Erzeugung neuer Obſtſorten aus Samen, nach der Theorie des Herrn van Mons.

„Durch das Säen des erſten Samens einer neuen Varietät eines Obſtbaumes muß man Bäume erhalten, deren Kerne ſtets geneigt ſind, ſich zu verändern, weil ſie dieſem Zuſtande nicht mehr entgehen können; aber weniger geeignet, zum wilden Zuſtande zurückzukehren als diejenigen, welche aus den Kernen einer alten Varietät entſtanden ſind, und ſo wie das, was ſich dem wilden Zuſtande nähert, weniger Ausſicht giebt, unſerm Geſchmacke nach als gut befunden zu werden als das, welchem das weite Feld der Veränderung offen bleibt, ſo darf man hoffen, durch das Säen der erſten Kerne der neueſten Varietäten des Obſtbaumes, die nach unſerm Geſchmacke allervollkommenſten Früchte zu erhalten.“

In dieſem Satze iſt die ganze Theorie des Herrn van Mons enthalten. Sie hatte ſich ſchon bei ihm ausgebildet und war zur Ueberzeugung geworden, als er zwanzig Jahre alt war. Seitdem galt es, ſie in Anwendung zu bringen. Er ſammelte zu dieſem Zweck für ſeine Baumſchule viele Tauſend junge Stämme von wildem und edelm Obſte und ſäete deren Kerne und Steine in großer Menge, damit er davon die erſten Früchte erhalte. — Von dieſen ſäete er den Samen wieder aus, um eine neue Generation zu erlangen, über deren Neuheit er ſicher war und von welchen er bei ſeinen fernern Verſuchen ausgehen konnte. Obgleich dabei Herr van Mons mit Tauſenden von Bäumen verſchiedener Gattungen und Varietäten zugleich operirte, will ich doch, indem wir ſeinem Gange folgen, der größern Deutlichkeit wegen, annehmen, er habe nur mit einer Varietät des Birnbaums ſeine Verſuche gemacht.

Sobald der junge Birnwildling, der zum Verſuch beſtimmt war, ſeine erſten Früchte gebracht hatte, ſäete Herr van Mons die Kerne der beſten ſogleich wieder und erhielt davon die erſte Generation, deren Exemplare unter ſich ſehr verſchieden und abweichend, dem Mutterſtamme nicht ähnlich waren. Er ſäete die Kerne auf's Neue, verpflanzte die ſchön gewachſenen Stämmchen nach dem zweiten Jahre in einer Entfernung von zehn Fuß, damit ſie ſich gehörig entwickeln und ſchnell Früchte bringen konnten. Durch alle bekannten Mittel beſchleunigte er ihr Wachsthum. — Die jungen Bäume gaben Früchte, wovon keine einzige verdiente, weiter verbreitet zu werden.

Die Beobachtung der Herren Gebrüder Baumann zu Bottweiler, daß durch die Ausſaat geringer, aber neuer Roſenarten oft ganz vorzügliche, wunderſchöne Roſen gewonnen werden, während die Kerne von edeln Roſenarten nur ganz gewöhnliche, ſchlechte Sorten hervorbringen, — leitete den Herrn Profeſſor van Mons auf die Idee, die Kerne der von der erſten Generation gewonnenen Früchte nochmals auszuſäen und den Erfolg davon abzuwarten.

Die aus der zweiten Ausſaat gewonnenen Bäumchen wurden ſorgfältig gepflegt und bald in die Prüfungsſchule verſetzt. Sie trugen weit früher als ihr Mutterſtamm. Die Früchte dieſer zweiten, nicht unterbrochenen Generation, auch verſchieden unter ſich, wie die Bäume, welche ſie trugen, ſchienen zum Theil dem wilden Zuſtande minder nahe zu ſtehen als die vorhergehenden, indeß hatten doch wenige von ihnen die erfoderlichen Eigenſchaften, um es zu verdienen, erhalten zu werden.

Ausdauernd in ſeinem Verſuche, ſäete Herr van Mons die Kerne der erſten Früchte der zweiten Generation und erhielt dadurch die dritte zuſammenhängende Generation junger Bäume, deren größter Theil ein Anſehen von guter Vorbedeutung hatte, d. h. ihr Aeußeres, welches indeß unter ſich ſehr verſchieden war, näherte ſich dem unſerer guten, edeln Birnbäume. Die Bäume wurden eben ſo gepflanzt wie die frühern und trugen noch eher Früchte als jene der zweiten Generation. Mehre gaben eßbare Früchte, welche zwar noch nicht entſchieden gut, aber doch ſo gut und edel, mit den früheren Früchten verglichen, waren, um Herrn van Mons die Ueberzeugung zu verſchaffen, daß er den wahren Weg der Verbeſſerung und Veredlung gefunden habe, und daß er fortfahren müſſe, ihn zu verfolgen. Er fand auch mit nicht geringem Vergnügen, daß, je ununterbrochener die Generationen auf einander folgten, die Bäume deſto früher ihre Früchte brachten.

Die Kerne der Früchte dieſer dritten Generation, welche ein gutes Ausſehen hatten, wurden ſogleich wieder ausgeſäet und wie die frühern gepflegt. Sie brachten eine vierte Generation hervor, deren Bäumchen etwas weniger unter ſich verſchieden, faſt ſämmtlich den Schein guter Vorbedeutung an ſich trugen. Sie brachten auch wirklich früher ihre Früchte als jene der dritten Generation. Viele derſelben waren gut, mehre ganz vortrefflich und nur ſehr wenige waren noch ſchlecht.

Herr van Mons nahm die Kerne von den beſten dieſer Früchte, ſäete ſie aus und erhielt eine fünfte Generation, deren Bäume, weniger verſchieden unter ſich als die vorhergehenden, noch früher ihre Früchte trugen als jene der vierten Generation und durchaus gutes und ausgezeichnetes Obſt lieferten.

Nachdem Herr van Mons dieſes Reſultat erlangt hatte, machte er ſeine Verſuche, nebſt dem Verzeichniſſe der beſten, ausgezeichnetſten Sorten bekannt, welche bald in die engliſchen und nordamerikaniſchen Cataloge übergingen.

Obſchon er nunmehr ein ſo glückliches Ziel erlangt hatte, bei welchem gewiß Viele an ſeiner Stelle ſtehen geblieben wären, ſo ſetzte er doch ſeine Verſuche und Bemühungen fort, ſo daß er 1834 bis zur neunten Generation gekommen war, wodurch er immer mehr und mehr vollkommene Früchte erhielt.

Die Birnen, welche auf dieſe Weiſe aus dem Samen der beſten Früchte gewonnen wurden, zeichnen ſich meiſt durch eine anſehnliche Größe und Schönheit, durch vorzügliche Feinheit des Fleiſches und gewürzhaften Geſchmack aus. Sie ſind frei von Steinen, Riſſen und Wurmſtichen, nehmen mit jedem Boden vorlieb und zeichnen ſich vor den ältern Sorten auch noch durch größere Tragbarkeit und Dauerhaftigkeit vortheilhaft aus.

Herr van Mons machte faſt dieſelben erfreulichen Erfahrungen bei den andern Arten von Baumfrüchten.

Der Apfelbaum gab ſchon bei der vierten Generation nur gute Früchte. Sie ſtehen an Güte denen der Birnen Nichts nach und nähern ſich meiſt dem Reinetten- oder Calvillengeſchlechte; ihre Farbe iſt eben ſo lebhaft, als ihre Geſtalt verſchieden; ihr zartes, zugleich abknackendes Fleiſch iſt ſo fein, daß man oft das Schmelzende der Birne vorfindet; dabei ſind ſie ſehr gewürzhaft und die Bäume ſo fruchtbar, daß ſie meiſt ſchon in dem vierten Jahre mit zahlreichen ſchönen Früchten beladen ſind. — Diejenigen, welche erſt ſpäter tragbar werden, ſind Winterfrüchte, da dieſe, wie bekannt, längere Zeit bis zum Fruchttragen nöthig haben.

Die Pfirſchen, Abrikoſen, Pflaumen und Kirſchen brauchten noch kürzere Zeit, um ſich zu vervollkommnen. Schon nach der dritten und vierten Generation lieferten ſie meiſt gute und vortreffliche Früchte, wovon viele die der edeln Mutterfrucht übertrafen. Die Bäume, der Natur überlaſſen, tragen ſchon mit dem dritten und vierten Jahre reichlich und ſind gegen die Winterkälte weit abgehärteter als unſere alten Sorten.

Um lauter vortreffliche Früchte vom Steinobſte zu erhalten, ſind drei oder vier Generationen und ein Zeitraum von zwölf bis funfzehn Jahren nöthig; um nur vortreffliche Aepfel aus dem Samen zu erlangen, ſind vier Generationen und ungefähr zwanzig Jahre ohne Unterbrechung erfoderlich; und um nur neue Früchte von vortrefflicher Beſchaffenheit bei den Birnen zu erhalten, ſind fünf Generationen und eine Zeit von ſechsunddreißig Jahren nöthig.

Daß aus den letzten Generationen, wenn ſie nur ununterbrochen einander folgen, nur köſtliche Früchte entſtehen können, davon war Herr van Mons ſo feſt überzeugt, daß er einem Freunde am 27. September 1839 ſchrieb: „Die Abkömmlinge in gerader Linie von meinen erſten vor fünfunddreißig Jahren gemachten Ausſaaten, ſind zu einem ſo hohen Grade von Vollkommenheit gediehen, daß ſie faſt Nichts als vollkommene Früchte hervorbringen. Ich ſammle in jedem Jahre den Samen meiner letzten Zöglinge und bemerke, daß aus dieſer Ausſaat immer ſehr gute Früchte hervorgehen. Dieſes geht ſo weit, daß ich anfange, ungewiß zu ſein, ob es noch Nutzen gewähren kann, die vortrefflichen Obſtſorten durch Veredlung fortzupflanzen und ob ich nicht beſſer thäte, meinen Freunden und Correſpondenten Kerne und Steine meiner neueſten Erzeugniſſe ſtatt der Pfropfreiſer mitzutheilen, da jeder Same gewiß eine Frucht von hohem Werthe erzeugen muß, und da ein auf dieſe Art aus dem Kern erzogener Stamm eben ſo ſchnell Früchte trägt, als ein Pfropfreis."

Die Zahl der von Herrn van Mons auf dieſe Weiſe erzogenen neuen Sorten iſt ſehr groß. Durch den Geheimen Rath, Herrn Dr. Diel, iſt eine bedeutende Zahl derſelben den Pomologen Deutſchlands bekannt geworden. Er beſchreibt funfzehn Sorten vom allererſten, neunundvierzig vom erſten und ſieben vom zweiten Range. Alle zeichnen ſich durch größere Tragbarkeit und Dauerhaftigkeit vortheilhaft aus. Während viele alte, längſt an unſer Clima gewöhnte Sorten in dem ſehr ſtrengen Winter von 1829 bis 30 erfroren, blieben ſie geſund und wuchſen freudig voran.

Eine merkwürdige Erſcheinung bei den neuen Birnſorten iſt die, daß ſie, auf Quitten veredelt, man mag ſie beſchneiden oder nicht, ſobald ſie Frucht tragen, zu kränkeln anfangen und die Früchte alle Fehler der älteſten Varietäten — Verringerung der Größe, Verluſt des Schmelzenden, Vermehrung der Steine, das Aufſpringen ꝛc. — enthalten. Die Blätter werden gelblich, und ſchon vor dem Ende des Sommers zerſtört der Brand die Spitzen der Zweige und im folgenden Jahre bekommt die Krone brandige Riſſe. Bis zum erſten Tragen behalten ſie ihr gutes Anſehen, machen lebhafte Triebe und erfreuen ſich der beſten Geſundheit.

Herr van Mons zieht deßhalb den Weißdorn, ſowol zur Veredlung der neuen als alten Birnſorten, der Quitte weit vor. Er ſagt: „Die auf Weißdorn veredelten Birnreiſer wachſen höher, bilden eine ſchönere Pyramide und tragen ihre Früchte näher am Stamme.“ — Ich bin vollkommen mit der Meinung des Herrn van Mons einverſtanden. Viele Hunderte von Birnſtämmchen, die ich auf Weißdorn veredelte, überzeugen mich hinreichend von der Wahrheit des Angegebenen. Wol fünfzig Sorten habe ich auf meiner Weißdornhecke um den Garten und Baumhof herum veredelt, wovon die meiſten mir ſchon köſtliche Früchte liefern. Die Veredlung auf Weißdorn iſt ſehr leicht; man kann ihn okuliren, kopuliren, pfropfen, er nimmt jede Veredlungsart gut an und ſchlägt faſt nie fehl. Zudem iſt er ein einheimiſcher, ausdauernder Strauch, der jedes Erdreich verträgt und in jeder Lage gut fortkommt.

Eine zweite auffallende Erſcheinung iſt die Thatſache, daß aus den Kernen derſelben Frucht — einer weißen Herbſtbutterbirne — eine Bergamotte, eine Frühbirne und eine ſpäte Winterbirne zugleich hervorgegangen ſind. Dieſes iſt um ſo befremdender, da man glauben ſollte, daß ſich wenigſtens die Frucht, wenn auch nicht in derſelben Güte, doch in ihrer Geſchlechtsart, als Sommer-, Herbſt- oder Winterfrucht fortpflanzen müſſe. Hieraus geht hervor, daß die Erziehung der Wildlinge aus den Kernen von Sommer-, Herbſt- und Winterobſt, zur Veredlung mit ähnlichen Sorten ganz unnütz iſt, und daß vielmehr alle Sorten ohne Nachtheil auf die verſchiedenen Stämmchen aufgeſetzt werden können.

Herr van Mons hat in Folge ſeiner angeſtrengten Nachforſchungen und tauſendfältigen Erfahrungen und Beobachtungen aus den verſchiedenen äußerlichen Charakteren die Merkmale feſtgeſtellt, welche bei den aus Samen erzogenen Bäumen von guter oder ſchlechter Vorbedeutung ſind.

Da es gewiß jedem Leſer angenehm ſein wird, in den Stand geſetzt zu werden, in etwa aus dem Aeußern des Baumes ſchließen zu können, was aus ihm werden wird, will ich zum Schluſſe dieſes ſo intereſſanten Gegenſtandes dieſelben noch mittheilen und zwar:

1. Merkmale guter Vorbedeutung.

Schöner Wuchs, glatte, etwas glänzende Rinde; regelmäßig vertheilte Aeſte und Zweige, welche der Größe und Geſtalt des Baumes angemeſſen ſind; eingebogene, gereifelte, ein wenig gedrehte, ohne Splitter zerbrechliche Sommertriebe; lange Dornen, welche ihrer ganzen oder faſt ganzen Länge nach mit Augen verſehen ſind; wohlgefüllte, nicht auseinander laufende, röthliche oder flachsgraue Augen; glatte Blätter von mittler Größe, gefaltet und mit mehr langen als kurzen Stielen; die jüngſten Blätter lang, gerade gegen den Sommertrieb ſich neigend und die andern ältern von oben oder unten, aber nicht der ganzen Länge nach, rinnenförmig geſtaltet.

2. Merkmale ſchlechter Vorbedeutung.

Verworrene Zweige und Sommerſchoſſe, kleine, hagenbuchen- oder beſenartige Triebe; kurze, von Augen entblößte Dornen; Blätter, welche ſich gleich beim Austreiben von der Sommerſchoſſe abwenden, klein, rund, in kurzer Spitze ausgehend und in ihrer ganzen Länge nach, wie eine Rinne, ausgehöhlt ſind.

Dieſe Charaktere bezeichnen kleine Früchte mit ſüßem und trocknem Fleiſche, oder Spätfrüchte zum Kochen.

3. Merkmale von ſchnellem Ertrag.

Grobes, kurzes Holz; große, nahe zuſammenſtehende Augen.

4. Merkmale von ſpät reifenden Früchten.

Dünnes, wol vertheiltes, hangendes Holz und etwas eingebogene Triebe zeigen gewöhnlich ein ſpätes, ausgezeichnetes, koſtbares Obſt an. Runde Blätter mit kurzen Spitzen, zähe, dunkelgrüne Blätter mit Stielen von mittler Länge ſind analoge, aber weniger gewiſſe Zeichen.

Merkmale, welche eine große Frucht verſprechen, ſind nicht angegeben. Als ein gewiſſes Zeichen guter Vorbedeutung giebt Herr van Mons an, daß ſich der Jahrestrieb rein und ohne Splitter breche.

Möchten recht Viele ſich durch Vorſtehendes veranlaßt finden, die vorgetragenen Behauptungen durch eigene Verſuche zu prüfen!

(Rubens Anleitung zur Obſtbaumzucht).

Obſt- und Weinbau.

Ueber die den Weinſtöcken und Obſtbäumen ſchädlichen Thiere und die Mittel dieſelben unſchädlich zu machen.

Von Herrn Dr. C. A. Buhle, Inſpector des zoologiſchen Cabinets in Halle.

(Fortſetzung.)

2. **Der kupferfarbige Obſtſtecher**, (Rhynch. cupreus s. purpur). Man nennt ihn auch Pflaumenbohrer; er iſt klein, dunkel und graulich behaart mit ſchwarzem Rüſſel und kupferrothen Flügeldecken. Sobald die Zwetſchen abgeblüht haben, erſcheint er, ſticht ſowol die kleinen Zwetſchen über dem Stiel, als auch junge Zweigtriebe an, legt ein Ei hinein und frißt den Stiel ab, ſo daß die Triebe abfallen, wo ſich dann die Obſtſtecher in den abgefallenen Theilen auf dem Boden ernähren. Wenn die Larve ihre Größe erreicht hat, verwandelt ſie ſich in der Erde zum vollkommen Inſekt. Iſt es indeſſen zu dieſer Zeit ſehr regneriſch, ſo gehen die meiſten dadurch zu Grunde. Auch laſſen die Thiere ſich durch ſorgfältiges Ausleſen der abgefallenen Stücke vertilgen.

3. **Der Haſelnußbohrer** (Rhynch. nucum). Dieſer rothbraune, mit einem langen Rüſſel verſehene Käfer, 3$^1/_2$ Linie lang, bohrt im Auguſt die grünen Haſelnüſſe an. Die rothe Larve lebt von dem Kern und iſt im October ausgewachſen. Sie bohrt ein Loch in die Schale und begiebt ſich in die Erde, indem ſie in der Nuß oft nur wenig vom Kern und dazu ihren Unrath zurückgelaſſen hat. Das Schütteln der Bäume auf untergebreitete weiße Tücher im Auguſt, kann gegen die

auf den Haſelnußſträuchern ſitzenden Käfer angewendet werden, wo man dann die Gefangnen tödten muß.

Außer den hier angegebenen Käfern giebt es allerdings noch eine große Menge ſolcher, deren Schaden man aber weniger bemerkt, da ſie theils wegen ihrer Kleinheit nur dem Auge des Forſchers ſichtbar werden und zum Frommen des Ganzen nur ſelten als Verwüſter auftreten. Die Urſache des zuweilen häufigen Erſcheinens iſt ſehr verſchieden, beſonders aber iſt günſtige Witterung in den Perioden der Entwicklung der Begattung und, da jedes Thier auch ſeinen Feind hat, Mangel an dieſen, Urſache daran. Das Alles muß harmoniſch zuſammen wirken, ſollen ſie als verheerend auftreten. Alle Maikäferarten (Melolontha) ſtehen dem Pflanzenreich ſchroff gegenüber, als Käfer und Larven gleich ſchädlich. Am meiſten tritt dies hervor bei dem weithin bekannten gemeinen Maikäfer, der als ſolcher die Blätter abfrißt, als Larve aber 3—4 Jahre in der Erde, meiſt Wurzeln zernaget; auch die Baumwurzeln bleiben von ihm nicht verſchont. Auf den Aeckern und in den Wäldern ſtellt ihnen beſonders die nützliche Saatkrähe (Corv. frugilegus), die man auch deshalb ſchonender behandeln ſollte, nach. Schon die Altvordern hatten ihre Noth mit dieſen Inſekten; ſo wurden im Jahre 1479 die Engerlinge deshalb vors geiſtliche Gericht in Lauſanne citirt; man gab ihnen auch einen Advokaten: ſie verloren aber, wie natürlich, den Proceß und wurden förmlich in den Bann gethan. Ob es was geholfen habe, darüber ſchweigen die Nachrichten.

Die Vertilgung dieſer Käfer, die am Tage meiſt ſtill ſitzen, beſteht darin, daß man ſie von den Bäumen ſchüttelt; ferner in dem Umgraben der Flecke, wo ſie hauſen, dem Aufleſen der ausgeworfenen Larven (Engerlinge) hinter dem Pfluge, wenn es die fleißigen Krähen nicht thun. Dies ſind die ſicherſten Mittel, die Käfer zu vermindern. Man kann ſie dem Federviehe vorwerfen, doch mit Vorſicht (denn zu viele ſind dem Federvieh ſchädlich); auch hat man in neueren Zeiten aus den Käfern ein Gas bereitet, nachdem man ſie durch Dampf, heißes Waſſer ꝛc. getödtet hatte. Das Aufſuchen und Fangen können Kinder beſorgen, denen man, je nachdem es viel oder wenig Käfer giebt, für ein beſtimmtes Maß gewiſſe Preiſe zahlt.

Groß iſt indeſſen auch die Anzahl der Feinde aus andern

Ordnungen der Inſekten, namentlich der **Schmetterlinge** oder **Staubflügler** (**Lepideptera**), die dem Pflanzenreiche nicht geringen Schaden zufügen. Wir heben davon einige der unſern Fruchtbäumen beſonders ſchädlichſten aus:

1. **Der Frühlingsherold, der große Fuchs** (**Papilio Polychlorus**). Er iſt ein ziemlich großer Tagvogel mit gezähnten Flügeln, die oben orangenbraun ſind; am Vorderrand der Vorderflügel ſtehen 3 große ſchwarze und 3 kleine gelbe Flecken. Der erſte von den ſchwarzen iſt der kleinſte und beſteht aus 2 zuſammengefloſſenen. In der Mitte ſtehen noch 4 von ungleicher Größe, die aber heller ſchattirt ſind. Auf den Hinterflügeln ſteht in der Mitte des Vorderrandes nur ein ſchwarzer Flecken, an welchem nach außen ein gelber anliegt. Der Hinterrand oder Saum aller Flügel iſt ſchwarz oder ſchwarzbraun berandet, und in dieſer ſchwarzen Binde liegt eine Reihe blauer Mondflecken; hinter denſelben befindet ſich ein gelber, durch eine ſchwarze Linie getheilter Streif; die Flügelzähne ſind ſchwarz und blau angeflogen; die ſchwarzen Fühlhörner haben eine längliche Kolbe mit gelblichen Endſpitzen; der ganze übrige Körper iſt braunſchwarz. Die untre Seite beider Flügel iſt rußig ſchwarzbraun, bis über die Hälfte gewäſſert; der andere Theil iſt ſchmutzig weißlich mit Rußbraun ſtrichweiſe gedeckt. Nahe an den Rändern ſteht eine ſchwarze, nach innen gezähnte Binde, und auf dem hintern im dunkeln Felde ein weißer Punkt.

Die Raupe dieſes Schmetterlinges iſt gelbbraun auch ſchwärzlichblau', hat gelbe äſtige Dornen und gelbe Rücken- und Seitenſtreifen. Sie lebt nicht ſelten in großen Geſellſellſchaften zuſammen und thut beſonders den Kirſchbäumen, die ſie entblättert, Schaden. Doch findet man ſie auch auf Weiden und Aspen vom Mai bis in den Herbſt. Die Puppe iſt röthlichbraun oder bräunlichgrau mit ſcharfen Spitzen am Kopfe; Bruſtſtück und Hinterleib ſind gewöhnlich mit einigen Gold- oder Silberflecken beſetzt. In 14 Tagen bis 3 Wochen erſcheint der Falter im Sommer; Spätlinge überwintern als Schmetterlinge oder Puppen und ſind dann die erſten Erſcheinungen in den warmen Frühlingstagen; daher obiger Name. Es ſind meiſt dieſe, von denen die Zeitungen ſchreiben: daß ſie ſchon früh im Jahre bunte Schmetterlinge zeigen, welche ein milder Sonnenſtrahl aus ihrem lethargiſchen Schlafe geweckt hat. Doch weißt ſie rauhe Witterung in ihre Schlupfwinkel zurück. Fangen des ſehr behenden Schmetterlings, und Herabſchütteln der Raupen auf ausgebreitete Tücher, Aufſuchen der Puppen an Wänden und Bäumen und Tödten derſelben, ſind die zweckmäßigſten Mittel, ſie unſchädlich zu machen. Die Natur hat auch ihre Verminderung durch andre Inſekten, als den Puppenräuber (Cal. Sycophanta), und verſchiedener Vögel beſorgen laſſen.

Ein mit dieſen ſehr verwandter Schmetterling, iſt der, doch ſeltener vorkommende Dotterweiden-Falter (Pap. Xanthomelas), welchen man beſchrieben findet in dem Werke von Ochſenheimer Bd. I. S. 117. Da er weniger ſchädlich iſt, übergehen wir hier ſeine nähere Beſchreibung und verweiſen nur für Sammler auf obiges Werk.

(Wird fortgeſetzt.)

Verſammlung der deutſchen Wein- und Obſtproducenten in Trier und Altenburg im Herbſt 1843.

Die Gegenſtände und Fragen, welche in Bezug auf den Weinbau bei dieſen Verhandlungen zur Erörterung kommen werden, ſind ſchon in dem erſten Hefte dieſer Zeitſchrift mitgetheilt worden. Nachträglich geſchieht dies auch noch hinſichtlich der Fragen über Obſtbau:

1. Welches ſind die vorzüglichſten Marktſorten unter dem Kernobſt in den verſchiedenen Theilen Deutſchlands und zwar mit Anführung ſowol ihres provinzialen als ihres pomologiſchen Namens?

2. Bringen Obſtbäume an den Feldrändern dem Ackerbau größern Nachtheil als ſie durch ihren Fruchtertrag erſetzen? und welche Obſtarten haben ſich für Alleen und Feldränder als die ergiebigſten und nützlichſten bewährt?

3. Hat der Unterſtamm einen Einfluß auf die Beſchaffen-

heit der Früchte der darauf veredelten Obſtſorte und wie hat ſich derſelbe bemerklich gemacht?

4. Woher entſtehen bei den Pflaumen die ſogenannten Taſchen, in welche Mißbildung oft eine Menge junger Früchte der Hauspflaume übergehen?

5. Welche vorzügliche Obſtſorten ſind neuerdings aus dem Kern gewonnen worden und unter welchen Verhältniſſen des Bodens und des Klimas bei der Ausſaat der Kerne?

6. Welches iſt die beſte Art der Veredlung und Behandlung des Obſtmoſtes? und darf derſelbe von den Hefen gelaſſen werden?

Die Verſammlung in Altenburg beginnt Montags den 4 September Vormittags. Zu Vorträgen und Discuſſionen ſollen vorzugsweiſe die Morgen- und Vormittagsſtunden verwendet werden. Umfänglichere, zum Vortrag in der Verſammlung beſtimmte Abhandlungen, welche aber, ſofern ſie nicht Gegenſtände von beſonderer praktiſcher Wichtigkeit betreffen und Anträge begründen, worüber während der Dauer der Verhandlung zu verhandeln und zu beſchließen iſt, vorzüglich vermieden werden ſollen, ſind zur ſtatutenmäßigen Prüfung, und um eine zweckmäßige Reihenfolge derſelben beſtimmen zu können, bis ſpäteſtens zum 24. Auguſt an den Vorſtand einzuſenden; dagegen können kürzere Aufſätze und Vorträge bei demſelben auch während der Zeit der Verſammlung angemeldet und übergeben werden.

Zur Beſchäftigung und belehrenden Unterhaltung außer der Haupt- und Sections-Verſammlung, ſoll eine von der altenburgiſchen pomologiſchen Geſellſchaft zu veranſtaltende Baumfrüchte- und Blumen-Ausſtellung Statt finden. Um dieſelbe gehörig vorbereiten und ſo vollſtändig machen zu können, als es die Verhältniſſe geſtatten, werden Alle, welche ſich für den Zweck intereſſiren, um eifrige Unterſtützung und Theilnahme durch Einſendung und Beibringung paſſender Gegenſtände, welche die Beachtung der Verſammlung verdienen mögen, gebeten.

Wer aus der Nähe oder Ferne Zuſendungen von Baumfrüchten, Gartenerzeugniſſen, Weintrauben und Weinproben liefern kann und will, wird erſucht, davon bis zum 24. Auguſt

Nachricht an die pomologiſche Geſellſchaft zu Altenburg zu geben, damit eine Ueberſicht von den einkommenden Gegenſtänden gewonnen, paſſende Lokale für zweckdienliche Aufſtellung ermittelt und wegen der Koſten für die Ein- und Rückſendung ſtatutenmäßige Vorſorge getroffen werden können.

Die Weintrauben und Obſtſorten dürften mit Beifügung ihrer ortsüblichen Namen und mit den etwa nöthigen Bemerkungen über ihre Culturverhältniſſe, in möglichſt gut und charakteriſtiſch ausgebildeten Exemplaren, die Trauben mit diesjährigem Rebholz und mit Blättern vom untern Theile dieſes Holzes einzuſenden ſein. Die Sendung von Weinproben ſind beſonders auf vorzügliche Quantitäten zu beſchränken und es müßten die Namen der Einſender, dann Notizen über das Weingelände, in welchem der Wein erwachſen, über die Erzeugungsart, das Weinbereitungsverfahren und über die Behandlung des Weins im Keller beigefügt werden.

Alle Herren Theilnehmer werden gebeten, ihre Abſicht, die Verſammlung zu beſuchen, dem Vorſtand längſtens bis zum 24. Auguſt mitzutheilen, damit hiernach alle Einrichtungen bemeſſen und namentlich auch wegen der Wohnungen, für welche mit jener Anzeige der gewünſchte Gelaß zu bezeichnen wäre, die nöthigen Vorkehrungen getroffen werden können.

Bei der Ankunft in Altenburg wollen die Herren Theilnehmer alsbald eine Karte mit Bezeichnung ihres Namens, Standes und Wohnorts bei dem eingerichteten Empfangsbüreau abgeben. Hier wird ihnen die erfoderliche Auskunft ertheilt, die Wohnung angewieſen, das Programm für die Verſammlung und die Aufnahmekarte gegen Erlegung des bekannten Koſtenbeitrags von 4 Thalern eingehändigt werden.

Briefe und Sendungen werden unter der Adreſſe: „An den Vorſtand der VII. Verſammlung deutſcher Land- und Forſtwirthe in Altenburg“ erbeten.

Berichte.

Ludwigsburg, im Mai 1843. (Weinertrag, Vertheilung edler Rebſorten, Fortſchritte in der Obſtbaumzucht im Oberamtsbezirke Ludwigsburg). Der Weinbau im Oberamtsbezirk Ludwigsburg bietet ſehr Erfreuliches dar. Derſelbe hebt ſich im rationellem Betriebe und namentlich auch dadurch, daß die für denſelben untauglichen Weinberge mehr und mehr verſchwinden und andern entſprechenden Culturen Platz machen. Der Wein-Ertrag von 1842 in dem Vereinsbezirk beſtand in 4057 Eimern 6 Imi. Davon wurden verkauft 3093 Eimer 2 Imi um die Summe von 112,118 Fl. 16 Xr. Eingekellert wurden 964 Eimer 4 Imi. Auch in dem vergangenen Jahre wurden von der Weinbau-Verbeſſerungs-Geſellſchaft wieder Schnittlinge edler Rebſorten zur Pflanzung unentgeldlich abgegeben und der landwirthſchaftliche Verein für den Oberamtsbezirk Ludwigsburg erhielt zur Vertheilung 8400 Stück Gutedel, 25,250 Stück Clevner und 500 Stück Tramnier.

Auch die Obſtbaumzucht iſt fortwährend in gedeihlichem Fortſchreiten. In Markgröningen wurden im verfloſſenem Jahre wieder 500 Obſtbäume geſetzt und die bereits dort beſtehenden Obſt-Pflanzungen haben im Jahre 1842 einen ſehr ſchönen Ertrag gegeben. Die nach meinem vorigen Bericht von Herrn Pfarrer Maier in Pflugfelden zur Sprache gebrachte Obſtbaumanlage auf dem Wege von Aſperg nach Stammheim, von Kornweſtheim über Pflugfelden nach Eglosheim und von Möglingen nach Markgröningen, ſteht noch in Ausſicht; die Ausführung derſelben iſt aber um ſo wünſchenswerther, als der ſchönſte Ertrag dieſer Anlage mit allen andern Vortheilen, welche ſie darbietet, außer allem Zweifel liegt und jede weitere Zögerung der längern Entbehrung jener Vortheile empfindlich macht. Nach Zuſicherungen bei den letzten Verſammlungen in Kornweſtheim und Möglingen iſt nicht mehr zu bezweifeln, daß nunmehr an die Beflanzung des ſogenannten langen Feldes mit Obſtbäumen ernſtlich werde geſchritten werden. Auch der verehrliche Stadtrath in Ludwigsburg könnte ſich ein weiteres Verdienſt in Erreichung eines gemeinnützigen Zweckes machen, wenn die Ausſetzung des Weges von Ludwigsburg über den Berg nach Neckarweihingen mit Obſtbäumen von demſelben beſchloſſen würde, welche Baumanlage gewiß einen ſchönen Ertrag gewähren würde.

v. R.

Leipzig, im April 1843. [**Wirkſamkeit des Seidenbau-Vereins für das Königreich Sachſen**]. Schon in früherer Zeit, als man in Deutſchland allgemeines Intereſſe an der Maulbeerbaumzucht nahm, und ſich in allen Staaten des Vaterlandes gemeinſam bemühte, durch dieſelbe eine nöthige Anzahl Seidenraupen erhalten zu können, um dadurch einen Gewinn vaterländiſcher Seide zu erzielen; ſchon damals ließ es ſich auch vornämlich Sachſen angelegen ſein, ungeachtet ſeiner nördlichen Lage gegen andere Provinzen, ein günſtiges Reſultat zu erſtreben. Aber mehre auf einander folgende harte Winter, namentlich der von 1784, machten die Unternehmer ſolcher Anpflanzungen ſo muthlos, daß man bald nur noch die Erinnerungen früherer Verſuche kannte. Als ſich aber in neuerer Zeit, namentlich im nördlichen Frankreich und im benachbarten Preußen, wahrhaft überraſchende Verſuche herausſtellten, lenkte auch die ſächſiſche Staatsregierung wieder ihre Aufmerkſamkeit auch dieſen ebenſo intereſſanten als lohnenden Induſtriezweig, und bald nachher, als ſich in andern deutſchen Ländern Seidenbau-Vereine gebildet hatten, trat auch in Leipzig eine Geſellſchaft aus hochgeachteten Männern, und zwar auf Veranlaſſung des Geheimrathes v. **Wietersheim** und des Kreisdirektor Dr. v. **Falkenſtein** zuſammen. Nachdem ſie aus eigenen Mitteln das erſte Anlagecapital zuſammengeſchoſſen hatten, verſammelten ſie ſich am 14. Mai 1838 zum erſten Mal unter dem Vorſitz des Kreisdirektor Dr. v. **Falkenſtein** und des Kammerrath **Thieriot** aus Dresden und conſtituirten ſich unter dem Namen eines **Seidenbau-Vereins für das Königreich Sachſen**. Nachfolgende Punkte ſetzte ſich dieſer Verein als Ziel vor und hat ſie ſeit jener Zeit unverrückt im Auge gehalten:

1. Kräftige Förderung der Maulbeerbaumpflanzungen im Lande durch Beiſpiel und Aufmuntrung;

2. Unterſtützung bei der Seidenzucht ſelbſt und
3. Beihülfe in jeder andern Beziehung.

Daß dieſe Aufgaben, welche ſich der Verein ſelb
nicht blos Worte geweſen ſind, dies wird ſich eine
mehr als zur Genüge darthun, wenn man erfährt,
ſeinem Entſtehen gegen 300,000 Stück theils ältere
jüngerer Maulbeerſtöcke von der Regierung durch d
ſchaft und von letzterer ungefähr 40,000 Stück verſch
den. Aber ſo dankenswerth eine ſolche Vertheilung
für ſich iſt, ſo glaubte der Verein deſſen ungeachtet
Aufmunterung und Beförderung zu beſchleunigen, no
gehen zu müſſen. Er ließ zu dieſem Behuf geſund
beerſamen direct aus Montpellier und Mailand komm
denſelben theils auf eignen Grund und Boden au
vertauſchte er ihn für den Koſtenpreis. Das Reſu
ein höchſt günſtiges. Es wurden ſowol auf dem
ungefähr 940 Quadrat=Ruthen faſſenden Gartens
einsmitgliedes Herrn C. Lampe (welcher in der
ſtadt in Leipzig gelegen iſt und in deſſen Mitte das
1838 gegründete und nach dem Syſtem von d'A
Beauvais eingerichtete Seidenhaus ſteht), als auch a
der Geſellſchaft gehörenden Grundſtücken, eine über
Anzahl junger Pflänzlinge gewonnen. Um dieſelben
und benutzen zu können, wurde noch ein bedeutender
raum erfoderlich und der Vorſtand des Vereins
aus den Herrn Dr. W. Cruſius, C. Lampe,
Schmiedel, G. v. Carlowitz, F. Kretſchman
Platzmann) trat deshalb wegen Erpachtung ein
mit der Commun zu Leipzig in Unterhandlung. D
alles Gemeinnützige unterſtützend, war ſchnell ber
Verein den gewünſchten Platz für einen annehmbar
preis zu überlaſſen. Er liegt unſern des Taubſtumme
hinter dem im Johannisthal befindlichen Garten de
dermeiſter Lehmann.

Aber wozu ſich die Areal=Verwaltungs=Be
Leipzig bewogen fanden, dazu hatte ſich das Finanz=M
bereits durch Verordnung vom 30. April 1839 in
verſtanden, und es trat daſſelbe auf Geſuch der G
derſelben 5 Acker 31 Quadrat=Ruthen Waldboden am

bach bei Dresden, den Acker für 2 Thaler jährliches Pachtquantum, auf ſo lange Zeit ab, als dieſes Grundſtück für die Zwecke des Vereins benutzt werden wird. Bis dahin hatte in Dresden nur das Vereinsmitglied, Herr Kammerherr v. Carlowitz, den Seidenbau in ziemlicher Ausdehnung in einem ſeiner Gartenhäuſer am Löbdauer Schlage betrieben, ſeine vielfachen Erfahrungen auch in einer von ihm abgefaßten Schrift niedergelegt. Außerdem iſt noch ein beträchtlicher Theil der Anhöhe rings um das Pulvermagazin und den Friedhof der Juden zu Leipzig mit Maulbeerbaumſatz bepflanzt. Desgleichen laſſen ſich viele Privateigenthümer einzelner Gärtchen des Johannisthals die Pflege des Maulbeerbaums angelegen ſein und Herr Du-Mênil z. B. hat ſchon ziemlich große Bäume gezogen.

Von bedeutendem Gewicht für das Gedeihen des ganzen Unternehmens iſt, daß es dem Verein gelang, viele Rittergutsbeſitzer zu größern Anpflanzungen zu veranlaſſen und auch das Directorium der Leipzig-Dresdner Eiſenbahn zu vermögen, die Dämme und Böſchungen der Eiſenbahn mit Maulbeerpflanzen zu beſetzen. Gelingt dieſer Verſuch, woran faſt kein Zweifel, ſo würde ſolchergeſtalt nicht nur ein großer Theil Sachſens von einer Maulbeerpflanzung durchzogen, ſondern dadurch auch für ſpätere Jahre einer Menge der Eiſenbahn nahe wohnender Familien Veranlaſſung gegeben werden können, ſich mit dem Seidenbau zu beſchäftigen. Aber auch dieſe umſichtvollen Unterhandlungen genügten dem Verein noch nicht, ſondern er ſchritt auch zu perſönlichen Unterſtützungen Derjenigen, welche ſich für die Seidenzucht intereſſiren und überließ geſunde Grains, welche er ſich aus Mailand durch freundſchaftliche Vermittlung zu verſchaffen gewußt hatte, an Käufer theils für den Koſtenpreis, theils an Unbemittelte unentgeldlich. Das Hauptaugenmerk aber lief darauf hinaus, eine Muſteranſtalten zu gründen, in denen ſich kleine Seidenzüchter in jeder Beziehung Raths erholen können. Im vergangenen Jahre konnte die Geſellſchaft ſchon Stoffe aus ſelbſt gewonnener Seide weben laſſen. Es geſchah dies in Annaberg und dieſe in einer Leipziger und Dresdner Handlung zum Verkauf ausgeſtellten Stoffe übertrafen an Schönheit, Glanz und Tüchtigkeit faſt die franzöſiſchen Seidenſtoffe.

Um dem Inſtitute die größtmöglichſte Ausdehnung zu geben, knüpfte der Verein zahlreiche Correſpondenzen an; um Unglücksfälle ſchneller dem Gedächtniß zu entreißen und durch ſie der etwaigen Muthloſigkeit gleich von vorn herein den Eingang zu verſperren, nahm er z. B. von einem anerkannten, höchſt ſorgſamen Seidenzüchter eine nicht unbedeutende Partie Raupen in die Ziehe, weil ſie derſelbe, da ſein Maulbeerplantage ein Hagelſchlag betroffen, nicht mehr ernähren konnte. Dieſes raſtloſe Streben nach einem ſo gemeinnützigen Zweck krönte denn auch der Erfolg, und obgleich im Laufe der Zeit einzelne, dem Vereine nachtheilige Ereigniſſe ſtattfanden, ſo ſteht derſelbe jetzt dafür deſto kräftiger, umfangreicher und an Geldmitteln beſſer ausgeſtattet da als je. Vielſeitig floſſen dem Vereine, und namentlich von Seiten unſers geliebten Königs und der Königin, (welche Letztere dem Unternehmen die ehrenvollſte Auszeichnung zu Theil werden ließ, indem ſie an die Spitze des Vereins zu treten und das Protectorat zu übernehmen geruhte) namhafte Beiträge zu. Nicht minder warmen Antheil nehmen mehre Mitglieder des königlichen Hauſes, andere hochgeſtellte Perſonen und außerdem noch eine Anzahl patriotiſch geſinnter Männer an dem Verein.

†

Von der Elbe, im Juni 1843. [Zuſtand des Seidenbaues]. Ich kann Ihnen die erfreuliche Nachricht mittheilen, daß in dem Dorfe Großtreben von dem daſigen Prediger und Direktor eines Schullehrer-Seminars angefangen wird, die Maulbeerbaumzucht und den Seidenbau zu betreiben, um den jungen Leuten, die dort zu Schullehrern gebildet werden, den Seidenbau, wie in Potsdam unter Leitung des Regierungsrath v. Türk, zu erlernen. Auch in der Strafanſtalt auf Schloß Lichtenburg fängt man, wenn auch nur vorläufig, mit Anpflanzung von Maulbäumen an. So Nutzen bringend als ſich der Seidenbau mit der Zeit herausgeſtellt, ſo läßt er ſich doch nicht gut von einzelnen Bauern ausführen (aber doch wol die Maulbeerbaumzucht? D. R.), da ſeine Betreibung, meinen Anſichten nach, wenn ſie nicht ſo ausgedehnt als möglich geſchieht, nicht rathſam iſt. Sein Betrieb im Kleinen gewährt gewiß eine ſehr unterhaltende Beſchäftigung; es fehlen aber die gründlichen Kenntniſſe zur

Behandlung, paſſende Localitäten, die Zeit zur Pflege der Seidenraupen, und Die, welchen Alles zu Gebote ſteht, haben keine Luſt dies zu erlernen oder ſich damit abzugeben. Der Seidenbau ließe ſich in jedem Dorfe vortheilhaft betreiben, wenn die ganze Gemeinde auf gemeinſchaftliche Koſten die Anlagen von einem ſachkundigen Manne beſorgen ließ. Die jüngern Schullehrer, welche in Potsdam gebildet wurden, ſind alle Kenner (ein Gleiches haben wir uns auch von Großtreben zu erfreuen) und würden der Leitung zum Wohle des Dorfs und der guten Sache halber ſich gewiß gern unterziehen.

L....r.

Aus dem weſtlichen Theile des Herzogthums Altenburg, Mitte Mai. [Einwirkung des Froſtes.] Vom 10—11 Mai vernichtete ein ſtarker Nachtfroſt zum großen Theil die dies Jahr durch eine faſt noch nicht dageweſene Blütenpracht erregten Hoffnungen auf eine reiche Obſternte. Auch der Wein in dem Saalthale hat ſtarken Schaden gelitten.

* *

Wechſelburg, 22. Mai. Ihre Erlaucht, die Frau Gräfin von Schönburg-Wechſelburg beſchäftigte ſich längere Zeit mit der Anpflanzung von Maulbeerbäumen und der Seidenraupenzucht; aber die unbeſtändige Witterung ſowol als der lehmige Boden ſetzten allen Bemühungen ſolche Hinderniſſe entgegen, daß ſich die Frau Gräfin außer Stande ſah, fernerweit auf den Seidenbau ihr Augenmerk zu richten.

†

Literatur.

Für Freunde des Obſtbaues. Eine Zeitſchrift zur Beförderung des Obſtbaues in Deutſchland. Herausgegeben unter Leitung des Obſtbau-Vereins in der Oberlauſitz. Erſten Bandes drittes Heft. Dresden und Leipzig, in der Arnoldiſchen Buchhandlung. 1842. gr. 8. IV. u. 92.

Dieſe, in zwangloſen Heften erſcheinende, wie der Titel genügend andeutet, der Beförderung des deutſchen Obſtbaus gewidmete Zeitſchrift iſt unter den wenigen periodiſchen Schriften, die ſich hauptſächlich mit dem Obſtbau beſchäftigen, eine der beſten und kann deshalb allen Obſtbaumzüchtern mit Recht empfohlen werden; denn die Zeitſchrift geht von einem Verein ſachkundiger Männer aus, welche die Obſtbaumzucht mit Liebe und Erfolg betreiben, welche ſich um den Obſtbau in Sachſen ſchon weſentliche Verdienſte erworben haben, welchen es wahrer Ernſt iſt, die Obſtbaumzucht, dieſen wichtigen Induſtriezweig, immer mehr zu verbreiten, zu befördern und zu erheben. Dieſes rege und unverdroſſene Streben der Mitglieder des Obſtbau-Vereins in der Oberlauſitz geht zunächſt aus den vielen trefflichen Mittheilungen in der von ihnen herausgegebenen, vorliegenden Zeitſchrift aus.

Der Inhalt vorliegender Zeitſchrift zerfällt in 4 Hauptabtheilungen: 1) Abhandlungen; 2) geſellſchaftliche Nachrichten; 3) Bücheranzeigen; 4) Miszellen.

Unter den Abhandlungen ſteht voran ein Aufſatz, der ſich mit den Eintheilungsgründen der Obſtarten und den Mitteln, ſich dieſelben einzuprägen, beſchäftigt. Die Aepfel werden hier zuerſt in 3 Hauptgeſchlechter: in Sommer-, Herbſt- und Winteräpfel und jedes dieſer 3 Geſchlechter wieder in 7 Klaſſen eingetheilt, nämlich 1) in Kantäpfel; 2) Roſenäpfel; 3) Rambours; 4) Reinetten; 5) Streiflinge; 6) Spitzäpfel; 7) Plattäpfel. Jede dieſer 7 Klaſſen zerfällt nun wieder in verſchiedene Ordnungen. Die Birnen werden in 3 Hauptgeſchlechter: in Sommer-, Herbſt- und Winterbirnen und jede dieſer Hauptabtheilungen wieder in 3 Klaſſen eingetheilt, nämlich in Butterbirnen, Halbbutterbirnen und Knackbirnen. Die Kirſchen werden eingetheilt in Süß- und Sauerkirſchen; die Süßkirſchen zerfallen wieder in 3 Klaſſen: 1) in ſolche mit färbendem Saft und einfarbiger Haut; 2) mit nicht färbendem Saft und bunter Haut und 3) mit nicht färbendem Saft und einfarbiger Haut. Jede dieſer Klaſſen zerfällt wieder in 2 Ordnungen: mit weichem und mit hartem Fleiſch. Die Sauerkirſchen bilden 2

Klaſſen: mit färbendem Saft und einfarbiger Haut und mit nicht färbendem Saft und hellrother Haut und dieſe beiden Klaſſen theilen ſich wieder in 2 Ordnungen: in Süßweichſeln und Weichſeln und in Glaskirſchen und Amarellen. Die Pflaumen werden in 3 Klaſſen eingetheilt: in Zwetſchen, Damascenerpflaumen und Mirabellen; die Pfirſchen in 2 Hauptklaſſen: in wollige und glatte und die Abrikoſen ebenfalls in 2 Klaſſen: in Abrikoſen mit ſüßer und in Abrikoſen mit bittrer Mandel.

In dem zweiten Aufſatz werden neue Früchte beſchrieben und zwar: Eyriés Veilchenapfel; le Doux Juvigny; le Fleur d'Agne; der Azarolapfel; Robert von Rennes; der große Täubling; der Täubling von Rouen; der beduftete Apfel; der italieniſche Pepping; der Joſephinenapfel; der Lelieurs-Apfel; der große Brot- oder Striemapfel.

Der dritte Aufſatz handelt von den verderblichſten Feinden der Obſtbäume: 1) der Spannraupe, zu deren Vertilgung empfohlen wird: Umgrabung der Erde um den Stamm Anfangs October, oder gänzliche Umgrabung des Baumgartens, oder Entfernung der Erde um den Stamm herum und Erſetzung derſelben durch Ackererde; endlich die Anlegung von Theerbändern; 2) der Ringelraupe, zu deren Vertilgung empfohlen wird: Zerdrücken der Raupen in den Winkeln der Aeſte oder Beſtreichen dieſer mit Seifenlauge (auch das in der Landwirthſchaftlichen Dorfzeitung empfohlene Beſprengen mit Salzlauge iſt ſehr wirkſam befunden worden) und Aufſuchen der Neſter vom Herbſt bis zum Frühjahr.

In einem vierten Aufſatz wird der Unterricht in der Obſtbaumzucht in Elementar- und Volksſchulen ſehr empfohlen. Der fünfte Aufſatz beſchäftigt ſich mit der Naturgeſchichte und der Vertilgung der Maikäfer (beides hinlänglich bekannt), und der ſechſte Aufſatz mit der Vertilgung der Spannraupe, worin ebenfalls Theerbänder als das zweckmäßigſte Mittel gegen dieſe Baumfeinde empfohlen werden.

Sehr mannigfaltig und reichhaltig ſind die Miszellen.

5.

Vollſtändige Anleitung zur Obſtbaumzucht. Ein Handbuch für Lehrer und alle Freunde der Obſtcultur, von Ferdinand

Rubens. Erſter Band. Mit 4 Tafeln. Eſſen, Verlag von G. D. Bädeker. 1843. gr. 8. XX u. 401. 1 1/3 Thlr.

Wol Niemand wird es leugnen, daß der Obſtbau ein höchſt wohlthätiger und ſegensreicher Culturzweig iſt, ſegenbringend nicht nur für Den, welcher ihn betreibt, ſondern auch für die ganze Bevölkerung eines Landes. Es ſprechen dafür Thatſachen. Nicht nur daß da, wo der Obſtbau ausgedehnt betrieben, ein gewiſſer Wohlſtand angetroffen wird, vermittelt auch der Obſtbau Sittlichkeit und häusliches Glück im Allgemeinen, indem er auf die Veredlung des Volks weſentlich einzuwirken vermag.

Trotz dieſer Wohlthaten, welche der Obſtbau in ſeinem Gefolge hat, wird derſelbe doch noch nicht ſo ausgedehnt und nicht ſo rationell betrieben, als er betrieben werden könnte und ſollte. Die Urſachen davon muß man zunächſt in der mangelhaften Kenntniß in Betreibung der Obſtbaumzucht ſuchen, welche zunächſt darin begründet iſt, daß man nicht ſchon in den Schulen Unterricht in der Obſtbaumzucht ertheilt.

Iſt es gegründet, daß der Obſtbau an vielen Orten noch ſehr eingeſchränkt betrieben wird, daß man da, wo man ihn auch betreibt, bei ſeiner Betreibung noch ſehr fehlerhaft zu Werke geht, ſo müſſen auch die Schriften willkommen geheißen werden, welche den Obſtbau eindringlich empfehlen und die beſte Betreibung deſſelben lehren. Zu ſolchen Schriften gehört nun auch die vorliegende, die ich wol mit vollem Recht eine der beſten über Obſtbaumzucht nennen kann.

Bei der Bearbeitung ſeiner Schrift hat ſich der Verfaſſer hauptſächlich folgende Aufgaben geſtellt, die er auch ſehr glücklich gelöſt hat, nämlich: Erziehung dauerhafter, kräftiger und geſunder Obſtbäume; die zweckmäßigſte Anlage von Obſtgärten; die Benutzung des Obſtes in ihrem ganzen Umfange; Kenntniß der Obſtſorten.

Die ganze Schrift zerfällt in eine Einleitung und in 7 Abſchnitte. In der Einleitung verſucht der Verfaſſer, ſeine Leſer mit der Natur und dem Weſen des Obſtbaums bekannt zu machen, indem er der Anſicht iſt, daß die Kenntniß der einzelnen Theile des Baumes für den Pomologen eben ſo wichtig ſei als dem Arzte bei ſeinen Operationen die Kenntniß des menſchlichen Körpers.

Der erſte Abſchnitt handelt von der Samenſchule, worin beſonders die Abtheilung, welche über die Erzeugung neuer Obſtſorten aus Samen nach der Theorie des Herrn van Mons ſich verbreitet, die Aufmerkſamkeit in Anſpruch nimmt, indem dieſe Methode in neuerer Zeit durch ihre außerordentlichen Erfolge großes Aufſehen erregt hat und für die Pomologie ein ſehr wichtiges Ereigniß iſt, dem man ſehr viele neue köſtliche Obſtſorten verdankt. Der zweite Abſchnitt beſchäftigt ſich mit der Baumſchule, der dritte mit dem Baumgarten und den Obſtplantagen. In dem dritten Abſchnitt beſpricht der Verfaſſer ſehr ausführlich die Beſchaffenheit des Bodens, womit ich um ſo mehr einverſtanden bin, als dieſer Punkt in den meiſten andern Schriften über Obſtbau nur unvollſtändig behandelt iſt, die Kenntniß des Bodens aber für den Obſtbaumzüchter eben ſo nothwendig iſt als für den Acker- und Weinbauer und ein Boden, der ſich für einzelne Obſtſorten nicht eignet, alle aufgewendete Mühe vereitelt.

Der vierte Abſchnitt (größtentheils nach Diel bearbeitet) verbreitet ſich über die Obſtorangerie; der fünfte über die Krankheiten der Obſtbäume, ihre Entſtehung und Heilung; der ſechſte über die Feinde des Obſtbaums und der ſiebente über die Benutzung des Obſtes. Der letzte Abſchnitt iſt unter allen am ausführlichſten behandelt, entſpricht aber dem Titel nicht. Es ſollte auf demſelben unfehlbar heißen: „Anleitung zur Obſtbaumzucht und zur Benutzung des Obſtes.“ Auch glauben wir, daß ſich der letzte Abſchnitt beſſer für den folgenden Band geeignet hätte und daß es zweckmäßiger geweſen wäre, wenn ſich der Verfaſſer begnügt hätte, in dieſem erſten Bande nur die Obſtbaumzucht zu behandeln, wie man denn dies auch, auf den Titel zu ſchließen, nicht anders erwartet.

In dieſen Worten ſoll indeß kein Tadel liegen; auch kann dieſe Formſache den Werth des Buchs nicht im Mindeſten beeinträchtigen, wol kann dieſer Umſtand aber Einfluß auf die Verbreitung des Buches haben, da es durch den letzten Abſchnitt um $^1/_3$ im Preiſe erhöht worden iſt. Sollen aller ſolche populäre Schriften in das Volk eindringen, ſo müſſen ſie wohlfein ſein. Deshalb hätten wir auch gewünſcht, wenn ſich der Verfaſſer an mehren Stellen, ohne dadurch der Vollſtändigkeit und Deutlichkeit ſeiner Schrift Eintrag zu thun, kürzer gefaßt, wenn er Mehres ganz weggelaſſen hätte. Denn ſo gehört doch offenbar die Syrupbereitung aus Möhren, Runkelrüben ꝛc., und ſtreng genommen, auch die Wein-, Eſſig- und Mußbereitung aus den Beerenfrüchten, nicht in das vorliegende Buch. Auch die Bereitung des Branntweins aus Obſt hätte füglich wegbleiben können.

9.

Von dem Königlich Baierſchen Seidenzucht-Inſpector Anton Ziegler, Director der Geſellſchaft zur Beförderung der Seidenzucht in Baiern zu Regensburg, iſt die zweite Auflage ſeiner Abhandlung über die Seidenzucht erſchienen, die von dem Königlich Baierſchen Miniſterium des Innern allen Kreis-Regierungen zur Verbreitung empfohlen worden iſt.

Sie enthält zugleich eine Abbildung der Magnarerie und Maulbeer-Plantage der oben erwähnten Geſellſchaft und ein illuminirtes Blatt, einen Maulbeerzweig mit Seidenraupen, Schmetterlingen, Cocons nnd Eiern vorſtellend, und koſtet 39 kr. oder 11 ſgr. 4 pf.

Das erſte Kapitel handelt von der Maulbeerbaumzucht, das zweite von der Raupenzucht, das dritte von Gewinnung der Seide.

Dieſe Schrift von 104 Seiten in kl. 8. empfiehlt ſich durch Klarheit des Vortrages und kann daher den Seidenbauern auch außerhalb Baiern empfohlen werden.

Nur über das, was im dritten Kapitel über das Haſpeln geſagt wird, iſt Folgendes zu bemerken.

§. 128. wird geſagt:

> „daß man in Italien gewöhnlich 4 bis 5 Jahre rechne, bis eine Abhaſplerin die gehörige Fertigkeit erlange.“

allein ich möchte bezweifeln, daß ein ſo langer Zeitraum dazu erfodert werde.

Bei den vielen Perſonen, die ſeit 16 Jahren in meiner Haſpel-Anſtalt (Filanda) das Haſpeln erlernt und ausgeübt haben, habe ich die Erfahrung gemacht, daß Einige in Zeit von 8 Tagen eine vollkommene Geſchicklichkeit darin erlangten, während daß Andre es nie gehörig erlernten.

Es fodert eine ſtete ununterbrochene Aufmerkſamkeit und Sorgfalt, ohne ſich durch das, was rings umher vorgeht, zerſtreuen zu laſſen, während 12 Stunden des Tages, und das ſind Eigenſchaften, die vielen Perſonen abgehen.

Noch iſt zu bemerken, daß nach dieſer Anleitung die Haſplerin auch das Geſchäft des Bürſtens oder Stauchens der Cocons mit einem kleinen Beſen aus Reißſtroh oder Birken-Reiſern ſelbſt verrichtet und die Finger in das beinahe ſiedend heiße Waſſer (72° R.) tauchen muß, wenn ſie Cocons anlegen will, während daß in der Filanda des Herrn Mylius zu Mailand und in der meinigen, die nach dem Vorbilde jener eingerichtet iſt, die Perſon, die dort zum Drehen des Haſpels in freier Hand gebraucht werden, hier das Stauchen oder Bürſten der Cocons mit Beſen beſorgen und die Cocons, nachdem ſich die Fäden gelöſet haben, der Haſplerin, die vor dem Becken ſitzt, in Durchſchlägen übergeben, wo aber das Waſſer im Becken nur eine Wärme von 32—40° hat, daher ſich alſo die Haſplerin die Finger nicht verbrühet. Dazu kommt, daß dort die Haſplerin in der heißeſten Jahreszeit unmittelbar mit dem Knie am heißen Ofen ſitzen muß, während ſie hier frei vor dem Haſpelbecken ſitzt, ohne von der Hitze zu leiden.

Das §. 135. empfohlene Haſpeln im Freien dürfte bei uns, wegen der häufigen und ſchnellen Wechſel der Witterung, nicht ausführbar ſein; bei Regenwetter ſetzt man daſſelbe lieber ganz aus, weil dann die Seide nicht gehörig trocknen kann.

v. Türk.

Miszellen.

[Große und wohlſchmeckende Trauben zu erzielen.] Anſtatt einen Weinſtock an einem Geſims oder Spalier zu ziehen, pflanze man zwei dergleichen, erlaube aber nur einem, Früchte zu bringen, indem der andere zurückgeſchnitten wird, damit er Triebe oder Reben für das nächſte Jahr bilde. Auf dieſe Weiſe theilt ſich der Saft des tragenden Stockes ſämmtlich den Trauben mit und befördert die Vollkommenheit ungemein, während nach der ältern Methode derſelbe mit zur Ernährung der jungen Reben dient, die im nächſten Jahre tragen ſollen. Die beiden Stöcke nehmen nicht mehr Raum ein, als einer mit Holz und Frucht einnehmen würde. Die einzige Mühe, welche dieſe Methode verurſacht, iſt das Verbeſſern des Bodens oder des Beetes, worin der Weinſtock gepflanzt worden, ſowie das Aufbinden einiger zu ſchwer werdenden Trauben.

[Waſchwaſſer für Obſtbäume.] Der berühmte franzöſiſche Obſtgärtner Soulange Bodin, deſſen Obſtbäume ſtets in der üppigſten Pracht ſtehen, gebraucht zu dieſem Behuf ein Waſchwaſſer, worin Potaſche aufgelöſt iſt. Er bedient ſich deſſelben ſchon ſeit vielen Jahren und es ſoll dieſes Mittel nicht allein dem Moos und dem Ungeziefer, ſondern auch vielen andern Leiden der Obſtbäume entgegenwirken.

[Gefrierenlaſſen der Weintrauben.] Bei der Fürſtl. Löwenſtein'ſchen Kellerei in Brombach kam im Jahre 1805 der Fall vor, daß Trauben, welche in Würzburg gelegen hatten, einfroren; ſie konnten nicht zum Aufthauen gebracht werden und waren ganz zu Klumpen gefroren, daher der Verſuch gemacht wurde, ſie in Maſſe zu keltern, wobei ſich der Moſt ſo vortheilhaft ſtellte, daß man heute noch darüber ſtaunt. Der auf dieſe Art gewonnene Wein, welcher jetzt noch in Brombach liegt, vereinigt Alles, was man in dortiger Gegend nur Edles erzeugen kann; er hat Würze, Bouquet, überhaupt alle Eigenſchaften eines edeln Weins und dabei einen doppelt ſo hohen Preis als gewöhnlicher 1834ger. War die Qualität auch nicht ſehr reichlich, ſo war das Verhältniß doch außerordentlich günſtig.

[Fruchtbarkeit der Obſtbäume zu bewirken.] Das in Frankreich ſchon häufig angewendete Verfahren der Mönche von Chartres, die ſich einer ſehr großen Fruchtbarkeit ihrer Obſtbäume erfreuen, findet auch in Deutſchland hier und da Nachahmung. Man biegt nämlich die Aeſte der unfruchtbaren Bäume oder zieht die unfruchtbaren Aeſte zu Boden, indem man an ſie ſchwere Gegenſtände befeſtigt. Durch das hierdurch ſtattfindende Stocken der Säfte werden die Zweige genöthigt, Tragaugen zu treiben.

[Der Weinbauverein in Würzburg] beſteht ſeit 1836 und hat zum Zweck, den Anbau edler Weinſorten zu befördern und den Alterirungen des Weins entgegenzuwirken. Dazu bedient er ſich der Mittel, ſelbſt Würzlinge von edlen Sorten zu erziehen und ſie an unvermögende Weinbauer zu vertheilen. Im Jahre 1840 wurden auf ſolche Art 40,000 Würzlinge abgegeben. Der Verein giebt Preiſe an diejenigen Weinbauer, welche die größte Fläche gerodet und mit edlen Rebſorten bepflanzt haben. Er veranſtaltet Weinverſteigerungen von Weinen der Privaten, welche zuvor als gut und ächt anerkannt worden ſind. Die Zahl der Mitglieder des Vereins beläuft ſich auf 200, deren jedes einen jährlichen Geldbeitrag von 3 fl. entrichtet. Hierzu kommt noch ein Zuſchuß aus dem Kreisfonds. Neben dem Verein beſteht noch eine Actiengeſellſchaft, welche eine eigne Rebſchule unterhält und daraus die Würzlinge verkauft. Im Jahre 1840 hat ſie 40,000 Würzlinge abgeſetzt. Der Verein giebt eigne Jahrbücher heraus.

[Benutzung der Weintreſter als Brennmaterial] Herr General-Lieutenant von Röder ſagt darüber: „Bei den hohen Holzpreiſen dürfte es an der Zeit ſein, auf ein Brennmaterial aufmerkſam zu machen, das in vielen Weinorten vernachläſſigt wird und zu Grunde geht; es ſind dies die Treſtern von den Trauben. Um dieſelben zu Brennmaterial herzurichten, müſſen ſie vorher zur Branntwein-Fabrikation benutzt worden ſein. Man ſchüttet ſie dann im Freien auf, läßt ſie den Winter über bis gegen die zweite Hälfte des April liegen, verarbeitet ſie dann mit der Haue eben ſo wie die Gerber die Lohkuchen, tritt ſie in Formen und trocknet ſie, indem man ſie auf einfache Gerüſte legt. In dem Oberamt Cannſtatt wird bereits ſeit einigen Jahren aus ſolchen Treſtern ein gutes Brennmaterial geliefert."

[Vertilgung des Mooſes an den Weinſtöcken.] Die als Weinproducentin bekannte und verdienſtvolle Frau Leonhard in Mannheim eifert dagegen, daß man immer noch das Moos an den Weinſtöcken nicht beachte, da dieſe doch dadurch an Fruchtbarkeit, Lebenskraft und Nachwuchs neuer Zweige bedeutend verlieren und früher veralten. Mit ſehr gutem Erfolg wendet ſie zur Zerſtörung des Mooſes den Anſtrich von Kalkmilch an, indem dadurch das Moos abſtirbt und einige Monate nach dem Anſtrich ſich rein ablöſt. Auch das trockne und verhärtete nachtheilige Oberhäutchen der Rinde löſt ſich mit ab, ſo daß ſich nun die vielen im Rebholze und in deſſen Knoten ſchlummernden Augen leichter entwickeln und den Saftumlauf und die Lebensthätigkeit des Weinſtocks vermehren können. Endlich zieht auch der Kalkanſtrich, welcher nach dem Abfallen einen leichten weißen Schimmer auf dem Oberhäutchen zurückläßt, Feuchtigkeit aus der Atmoſphäre an, welche der Vegetation des Weinſtocks ſehr zuträglich iſt. Den belaubten Weinſtock darf man nicht mehr anſtreichen. Der Anſtrich muß vielmehr im Spätherbſt geſchehen und zwar nur ſo weit, als Moos oder ein verhärtetes Oberhäutchen vorhanden iſt. Im Frühjahr löſt ſich dann das Moos und die verhärtete Rinde durch leichtes Reiben mit der Hand, das beſonders in den Winkeln der Aeſte und an den Knoten bewirkt werden muß, weil ſich hier viele ſchlummernde Augen befinden, die dann gleich in's Leben treten können und den Weinſtock verjüngen, ab. Die Kalkmilch bereitet man aus gelöſchtem Kalk, den man mit Waſſer in dem Maße verdünnt, daß die Auflöſung nicht zu dick bleibt. Das Anſtreichen geſchieht mit einem Pinſel ſo, daß dickbemoſte Stöcke dicker beſtrichen werden als die nur wenig bemoſten. Den Anſtrich muß man nöthigen Falls wiederholen.

[Fortſchritte der Seidencultur in Spanien.] Als Beweis, wie ſehr man beſtrebt iſt, in Spanien die Seidencultur emporzubringen, führen wir aus dem Eco del Comercio vom 20. Februar nachſtehenden Artikel an.

Don Francisco Monfort hat eine intereſſante Schrift: „Apuntes sobre la industria de la seda morera filipina y los gusanos trevoltinos“ zur Verbeſſerung des Seidenbaues in Spanien bekannt gemacht. Er ſuchte ſich vor mehren Jahren mit großer Mühe eine Art Seidenwürmer zu verſchaffen, die er gusanos trevoltinos nennt und die ſich an einzelnen Punkten Italiens befinden; ebenſo eine Art weißen Maulbeerbaums, morea multicaule, von deſſen Samen er eine größere Anpflanzung machte. Der Verſuch fiel ſehr glücklich aus: jener Wurm, genährt von dieſem Blatt, giebt jährlich drei überaus reiche Ernten und iſt, wie der Baum in Spanien, ohne jede Schwierigkeit zu akklimatiſiren. Die morea multicaule iſt in China heimiſch, ſchnell und kräftig wachſend bis zu mächtigen Bäumen, oder auch leicht zu ziehen in Hecken und Spaliere zur Umzäunung; ihre außerordentlich großen Blätter dienen nicht blos zur Zucht der Seidenraupen, ſondern eignen ſich auch eben ſo ſehr zum Futter für jede Art Vieh; nur in äußerſt dürrem Boden kommt ſie nicht gut fort, ſonſt überall und vorzüglich im ſandigen. Der Verfaſſer hat aus ſeiner eigenen Anpflanzung Proben nach Barcelona, Zaragoza, Tortoſa, Valencia, Madrid und andern Städten geſandt und beſchreibt dabei auf das Genaueſte die Behandlung. Von der allgemeinen Einführung dieſer Zucht dürfte ſich ein neuer Aufſchwung der ſpaniſchen Seideninduſtrie herſchreiben, die jetzt noch immer aus verſchiedenen Gründen darnieder liegt und die ſtets eine Hauptquelle des Reichthums für die Provinzen Valencia, Granada und Murcia bildete.

[Seidenzucht in Spanien.] Spanien producirt bei Weitem nicht ſo viel Seide als es könnte; ſeine ganze Ernte überſteigt nicht zwei Millionen Pfund, von denen Murcia etwa 400,000 liefert, Granada und Talavera etwa eben ſo viel und Valencia 1,200,000 Pfund. Der Werth dieſer rohen Seide iſt im Durchſchnitt 21 Franken 86 Cent. das Pfund, alſo im Ganzen etwas über 43 Millionen Franken jährlich. Die Ausfuhr roher Seide beträgt etwa 120,000 Pfund für ganz Spanien, wovon Valencia etwa 80,000 liefert; der Reſt der Ernte wird im Lande und in den Colonien verkauft. In der Provinz Valencia werden 900,000 Pfund verarbeitet. Die hauptſächlichſte Seidenwaarenfabrication iſt in Valencia, Barcelona, Requeña und Granada; ſie producirt im Allgemeinen nur glatte Zeuge und führt ſie nur in die ſpaniſchen Colonien aus, dagegen exportirt Spanien für 2,600,000 Fr. geſponnene Seide. Eine Unze Eier liefert im Durchſchnitt 90 Pfund Cocons und 9 bis 13 Pfund von dieſen geben ein Pfund Seide; es gehen dabei 260 bis 280 Cocons auf ein Pfund. Man kann den Preis eines Pfundes Cocons auf 1 Fr. 25 Cent. anſchlagen, ſo daß das Pfund Seide auf 15 bis 16 Franken kommt. Im Allgemeinen liefert eine Unze Eier in Valencia 6 bis 7 Pfund Seide zum Werth von 90 bis 112 Fr.; die Erziehung der Raupen dauert 43 Tage und ſie verzehren 1350 Pfund Blätter, welche 50 bis 65 Fr. koſten. Dieß iſt eine ſehr beträchtliche Auslage im Vergleich mit dem was ſie in Frankreich iſt, aber die übrigen Elemente die zur Production erfoderlich ſind, erſetzen ſie wieder. Man verſucht in einigen Seidenhäuſern die neuen Methoden einzuführen, welche die Bildung des Cocons in kürzerer Zeit möglich machen, was eine beträchtliche Erſparung an der Handarbeit geben würde. In der Provinz Valencia bezahlt man in den Seidehäuſern das Taglohn eines Mannes mit 1 Fr. 58 Cent., einer Frau mit 63 Cent. und eines Kindes mit 26 Cent. Man ſchlägt das Taglohn, welches zur Erziehung von 5 Unzen Eiern nöthig iſt, auf 78 Fr. an; die Erziehung liefert 450 Pfund Cocons zu einem Werth von 600 Fr. Die allgemeine Verbeſſerung der Erziehungsmethoden, ſo wie des Haſpelns, verbunden mit den Pflanzungen ergiebigerer Arten von Maulbeerbäumen, verſprechen in einiger Zeit eine beträchtliche Zunahme des Products und niedrigere Preiſe. Bis jetzt werden in Spanien nicht über 30 bis 40,000 Pfund Seide durch Dampfmaſchinen geſponnen.

[Weinbau in Ungarn.] Der ungariſche Weinbau beweiſt am deutlichſten, daß es keinen auswärtigen Handelsplatz giebt, welcher die inländiſche Conſumtion erreichen würde. In Ungarn ſteht der Weinbau noch auf einer ſehr niedrigen Stufe. Man kann mit wenigen Ausnahmen behaupten, daß die Manipulation, von der Anpflanzung der Weinreben an gerechnet, bis zu dem Zeitpunkte, wenn der Wein für die Kunden geläutert wird, radical fehlerhaft iſt. Intenſiv läßt daher das Aufblühen der Weinproduction noch ſehr viel zu wünſchen übrig; aber extenſiv erzeugt man oft da zu viel Wein, wo ein kleiner Obſt- oder Maulbeerbaum-Garten die Mühe weit beſſer lohnen würde. Und warum dies Alles? Weil die innre Conſumtion äußerſt groß iſt. Die öſtreichiſchen Statiſtiker ſchlagen nach einem mittelmäßigen Calcul die Weinproduction in Ungarn zu 30 Millionen Eimer an, wovon in's Ausland kaum 4—5 Millionen als Handelsartikel gehen; 25 Millionen Eimer werden daher im Lande conſumirt; mithin muß man für jeden Kopf 1 $^2/_3$ Eimer rechnen. Jetzt hat man, ſo zu ſagen, für den ungariſchen Wein gar keinen Marktplatz im Auslande. Rußland wendet Alles an, daß die ungariſchen Weine nicht dahin gelangen können. Oeſtreich kann man wegen der zum Schutze der daſigen Weinproducenten erhöhten Grenzmauth (mit Ausnahme der theuerſten Deſertweine) als für den ungariſchen Weinhandel verſchloſſen anſehen. Schweden kennt die ungariſchen Weine gar nicht, England nur dem Namen nach.

[Mittel gegen Raupenfraß.] In manchen Gegenden Deutſchlands hat man in neueren Zeiten das Anſtreichen der Stämme und Aeſte an den Obſtbäumen mit Kalk als Mittel betrachtet, dieſelben gegen den Raupenfraß zu ſichern und dieſes iſt auch zum Theil erreicht worden; es giebt jedoch noch ein anderes Mittel, welches man in England zu dieſem Zweck anwendet und noch weit wirkſamer befunden hat. Daſſelbe iſt folgendes. Man bereitet durch Kochen mit Waſſer einen ſtarken Auszug aus den gedörrten grünen Schalen der welſchen Nüſſe und aus Nußblättern. Wenn dieſer Auszug bis zu einiger Dicke eingekocht iſt, wird er mit Urin vermiſcht, der höchſtens drei Tage alt iſt. Dieſe Miſchung wird alsdann, nachdem ſie ungefähr 24 Stunden ſo geſtanden hat, durch grobe Leinwand geſeihet und nun mit derſelben gewöhnlicher Kalk, deſſen man ſich zum Stubenweißen bedient, verdünnt und angemacht. Iſt dieſes geſchehen, ſo löſt man etwas Ofenruß in warmem Waſſer auf, miſcht unter die Auflöſung friſche Ochſengalle und etwas gepulverten Schwefel, worauf man dieſe Miſchung zu der erſten ſchüttet und ſie durch Umrühren innigſt verbindet.

Wenn nun die Bäume ihre Blätter verloren haben, ſo werden ſie mit dieſer Miſchung von der Erde an bis in die höchſten Zweige ſtark überſtrichen und es wirkt dieſer Anſtrich, daß ſie gegen alle Raupen geſichert werden. Wenn ein bloßes Anſtreichen mit Kalk nur die Raupen tödtet, deren Eier an den Stamm gelegt wurden, ſo werden durch dieſes Mittel auch die Eier vernichtet, welche an die Zweige gelegt wurden, ſo wie dann, wenn dieſer Anſtrich im Frühjahr wiederholt wird, auch die ihren Tod finden, welche in den Knospen liegen. Auch hält dieſer Anſtrich andere Inſecten ab, ihre Eier an die Bäume zu bringen.

Wer dieſes Mittel richtig anwendet, der wird finden, daß

1) nicht allein, während unangeſtrichene Bäume in der Nähe der angeſtrichenen gänzlich von Raupen zerſtört werden, die angeſtrichenen auch nicht das Geringſte von dieſen Inſecten zeigen, ſondern es haben auch ſolche Bäume 2) ein weit friſcheres Anſehen als nicht angeſtrichene und bekommen, wenn dieſer Anſtrich einige Jahre fortgeſetzt wird, die ſchönſte Rinde, was bekanntlich für einen Baum von hohem Vortheil iſt; ſie belohnen auch endlich 3) die aufgewendete Mühe mit dem reichſten Obſtertrag.

[Aepfel lange vor Fäulniß zu ſchützen.] Sobald die Aepfel völlig reif und vorſichtig abgepflückt ſind, lege man ſie, dünn ausgebreitet, auf Stroh an einen luftigen Ort und laſſe ſie hier ſo lange liegen, bis es anfängt, ſo kalt zu werden, daß man ihr Erfrieren befürchten muß; alsdann legt man ſie ſchichtenweiſe in Waſchkörbe, ſtellt dieſe aneinander auf die kühlſte Kammer oder Stube, umlegt die Körbe hierauf mit Werg, Moos ꝛc. und deckt das Ganze mit großen Tüchern zu. In Zwiſchenräumen von je 6 Wochen, im Frühjahr öfter, muß man die Aepfel, aber ja auch im Kalten, unterſuchen, die etwa faulgewordenen abſondern und man wird finden, daß ſelbſt Aepfel, die ſich ſonſt nicht lange halten, ſo aufbewahrt, ſehr lange dauern werden.

[Das Wachſen der Obſtbäume zu befördern.] Man legt Flachsſchäben ſo weit die Wurzeln reichen um den Stamm des Baumes herum. Sie erſticken das Gras und machen die Erde ſo locker und mild, daß Luft und Sonnenſchein mehr einwirken und der Regen beſſer in den Boden dringen kann. Belegt man in trocknen Sommern die erſt geſetzten Bäume damit, ſo iſt ein Vertrocknen derſelben nicht ſo leicht zu fürchten, da ſie den Boden feucht erhalten. Verſuche haben den Nutzen dieſes Verfahrens beſtätigt. Eben ſo iſt auch der Staub, den man bei Reinigung des Getreides und aus der Spreu gewinnt, ein treffliches Düngungsmittel der Bäume.

[Einfluß der Nordſeite für Obſtpflanzungen.] Nach vielfacher Erfahrung hat ſich herausgeſtellt, daß im Schatten (alſo hauptſächlich an der Nordſeite) der Obſt- und Waldbäume die meiſten Pflanzen beſſer gedeihen, dagegen nimmt man dies auf der Oſt- und Weſtſeite der Bäume nur faſt unmerklich und auf dieſen beiden Seiten wenigſtens ganz gleichmäßig (ohne Unterſchied) wahr. Aber (was das Beachtenswertheſte iſt) in gleichem Verhältniſſe als auf der Nordſeite der Bäume die Pflanzen beſſer gedeihen, verdorren oder verkümmern ſie auf der Südſeite derſelben, gerade als wenn die Sonnenſtralen, von den Bäumen zurückgeworfen, die Felder aushagerten. Es iſt ausgemacht, daß auf der Südſeite eines Waldſaumes kein junger Baum und faſt keine andre Anſaat aufzubringen iſt, wol aber auf der Nordſeite deſſelben. Sind dieſe

Erfahrungen richtig (relata refero), ſo würde daraus folgen, a) daß Anpflanzungen von Obſt- und andern Bäumen auf unſern Feldern nur da anzurathen ſeien, wo der auf der Nordſeite dieſer Bäume erreichte Gewinn nicht durch den auf der Südſeite derſelben herbeigeführten Verluſt wieder ausgeglichen, das iſt, zunichte gemacht wird, alſo nur an der Nordſeite der Wege ꝛc.; b) daß nicht ſowol die Weſtwinde als vielmehr der ungehemmte Sonnenſtral das aushagernde Element unſerer Felder ſei. Um dieſes Sonnenſtrales willen, und aus keiner andern Urſache, ſollen denn auch unſere gegen Südweſten gekehrten Hügel- und Bergabdachungen vorzugsweiſe hager und nicht nachhaltig fruchtbar ſein.

[Mittel gegen die Baumraupen.] Dieſes Mittel iſt ſo einfach als kräftig in der Wirkung und beſteht darin, daß man graue Queckſilberſalbe, ſo wie man ſie in der Apotheke bekommt, nimmt und einen ſtarken Bindfaden reichlich damit einſchmiert, wobei man jedoch die Hände vor der Wirkung dieſer an ſich ſehr giftigen Salbe durch lederne Handſchuhe ſchützen muß. Dieſe Schnur wird um den Stamm und andere dergleichen um die vornehmſten Aeſte gebunden, wodurch der Baum vollkommen vor dem Auf- und Niederlaufen der Raupen geſchützt wird, denn keine Raupe wird es wagen, dieſe Schnur, welche für ſie wegen des Giftes ein Zauberring iſt, zu überſchreiten und es iſt merkwürdig, zu beobachten, wie eine Raupe, wenn ſie an dieſe Schnur kommt, ſich windet, gern hinüber möchte und doch nicht kann, bis ſie endlich nach langem vergeblichen Mühen den Weg wieder zurück nimmt.

[Verfahren, aus Aepfeln einen guten Zucker zu gewinnen.] Es giebt keinen Saft, der mehr Zuckerſtoff enthält als der Aepfelſaft. Derſelbe enthält ſogar mehr Geiſt und einen größern Theil von Alkohol nach der Deſtillation als ſelbſt der Saft des Zuckerrohrs; allein der Zuckerſtoff in jenem iſt durch einen weit größeren Antheil von Hefe gebunden als in dieſem. Es kommt alſo vorzüglich darauf an, wie man dieſen hefigen Antheil aus dem Zuckerſafte zieht. Dies geſchieht auf folgende Art.

Wenn die Aepfel auf die beim Aepfelwein (Cyder) gewöhnliche Weiſe gepreßt ſind, ſo miſcht man ſehr feingeſtoßenen und geſiebten Kalkſtaub durch ein Sieb, damit er ſich gleichmäßig vertheilt, in dieſen Aepfelſaft oder Cyder, wodurch der Saft hell, d. h. von ſeinen hefigen Theilen befreit wird. Sobald der Kalkſtaub ſich geſetzt hat, gießt man den Saft in kupferne Keſſel ab und ſetzt ihn über das Feuer, um ihm keine Zeit zum Uebergange in die Gährung zu laſſen. Ueber dem Feuer wird er mit Sorgfalt geſchäumt, nur nicht mit eiſernen oder andern metallenen, ſondern blos mit hölzernen Gefäßen, indem die Säure in dem Safte, durch die Hitze verſtärkt, das Metall angreifen, einige Theile davon auflöſen, den

Syrup und den Zucker ſchwärzen und beiden eiſenartigen Geſchmack ertheilen würde.

Wenn der Raum ſich etwas mindert, ſo bringt man in den Saft ein wenig Kalkwaſſer, das ſich mit den hefigen Theilen des Cyders vermiſcht und dieſelben auf die Oberfläche des Waſſers ſteigen läßt. Dieſer Zuſatz von Kalkwaſſer muß jedoch ſehr mäßig ſein, weil er ſonſt den Zucker ſelbſt angreifen würde. An der Stelle dieſes Waſſers kann man auch, und zwar mit noch mehr Sicherheit, blos eine kleine Gabe Kalkerde (an der Luft zerfallenen und klar gepulverten Kalk?) gebrauchen.

Iſt nun der Syrup bis zu dem Grade zuſammengekocht, daß die Kryſtalliſation des Zuckers erfolgen kann, ſo bringt man ihn in Formen von gebrannter Erde oder von Holz, wo man ihn abkühlen läßt. Er darf nicht zu ſtark zuſammengekocht werden, weil dadurch die vielen hefigen Theile, die er immer noch enthält, zu nahe zuſammengebracht würden, wodurch die Kryſtalliſation des Zuckers ſehr verhindert werden möchte. Iſt dieſe Kryſtalliſation erfolgt, ſo läßt man den in der Form befindlichen Syrup ablaufen und ihn zum zweiten Mal wie vorher kochen, um abermals Zucker abzuziehen. Das davon übrigbleibende Zuckerwaſſer könnte endlich mit dem Schaume und dem Waſſer vermiſcht werden, wodurch man nach erfolgter Gährung vermittelſt der Deſtillation einen guten Zuckerbranntwein erhalten würde.

Zur Zubereitung dieſes Aepfelzuckers bedarf man keiner koſtbaren Geräthſchaften. Eine Reibmaſchine und dann eine Preſſe für die Früchte, einige kupferne Siedekeſſel, einige hölzerne Schaumkellen und Rührſtäbe, einige Formen aus Holz oder gebrannter Erde, — dies ſind die dazu erfoderlichen Geräthſchaften. Die Bewohner von Cochinchina und mehre andere Völker in Aſien machen ihren Zucker mit eben ſo einfachen Werkzeugen. —

[Ob ein Weinſtock erfroren iſt,] erfährt man auf folgende Weiſe: Man ſchneidet einige Reben von dem Weinſtock ab und ſchneidet dieſe wieder in einige Stücke, ſo daß jedes derſelben zwei Augen behält. Dieſe Stücke ſetzt man in ein mit ſchlammigem Waſſer gefülltes Glas, ſo daß das eine Auge in und das andre über dem Waſſer iſt. Dieſes Glas läßt man einige Tage in einem warmen Zimmer ſtehen, am beſten in einem Fenſter, wo die Mittagſonne nicht hineinſcheinen kann. Fangen nun nach einigen Tagen die über dem Waſſer ſtehenden Augen an zu ſchwellen, ſo iſt der Weinſtock nicht erfroren.

[Ueber die Beſtimmung der Zeit der Weinleſe.] Die Weinleſe iſt das fröhliche Geſchäft, durch welches, — fällt ſie erwünſcht aus — der Winzer für alle mühevolle Arbeiten und bedeutende Koſten, welche der Weinberg den größten Theil des Jahrs hindurch verurſacht, ſich entſchädigt und belohnt ſieht. Soll aber ſeine Hoff=

nung nicht wenigſtens zum Theil vereitelt, und ein Wein, der Blume, Süße und Stärke vereinigt, erlangt werden, ſo hängt ſehr viel von der Beſtimmung der Zeit, in welcher geherbſtet werden ſoll, ab. Je wichtiger dieſer Umſtand iſt, je mehr auf die Zeit, wo die Weinleſe beginnen ſoll, ankommt, um ſo nöthiger iſt es, daß ſie nur mit gehöriger Sachkenntniß und nach den in dieſer Hinſicht vorzüglich in unſern Zeiten gemachten Erfahrungen und nicht nach Wünſchen, welche hier oft gegen das eigene Intereſſe geäußert werden, beſtimmt werde. Sehr heilſam iſt es daher, daß dieſe Beſtimmung nicht etwa Einzelnen oder auch Ortsvorſtänden allein überlaſſen wird, ſondern daß die obrigkeitlichen Verwaltungsbehörden nach Anhörung mit Beirath Letzterer ſowol als auch anderer Weinbergsbeſitzer, die man als verſtändige Weinbauer kennt, — die frei von Vorurtheilen, welche auf das allgemeine Beſte nachtheilig wirken können, ſind, und denen vollſtändige Kenntniß zur Beurtheilung der Traubenreife durch die Erfahrung zuzuſchreiben iſt, — ſodann nach vorgenommener Beſichtigung der Trauben und dadurch erlangter Ueberzeugung von ihrer vollkommenen Reife, — überhaupt mit ſorgfältiger Erwägung aller hierbei in Betracht kommenden Umſtände darüber zu entſcheiden haben. Wäre dieſes nicht der Fall, ſo würde, — wie die Erfahrung lehrt — unſtreitig weit früher, als jetzt geſchehen darf, geherbſtet werden, denn wie viele Stimmen erheben ſich gewöhnlich um dieſe Zeit für die Beſchleunigung der Weinleſe. Dem Einen wird die Zeit zu lang, bis das frohe Feſt mit ſeinen Vergnügungen erſcheint, — der Andere möchte gern ſo bald als möglich das Geld für ſeine Trauben oder ſeinen Moſt in der Taſche haben, — einem Dritten kommt es nicht ſo ſehr auf guten als auf vielen Wein an, — ein Vierter fürchtet die Fäulniß der Trauben u. ſ. w. Daher die Klagen, welche da nicht ſelten laut werden, und — wenn ihnen nicht nachgegeben wurde — ſogar ſchon Beſchwerden bei höheren Behörden veranlaßt haben. Würde ihnen aber nachgegeben, ſo geſchähe es gewiß zum größten Schaden für die Qualität (gute Beſchaffenheit) des Weins und alſo auch zum unausbleiblichen Nachtheil für die Weinbauer ſelbſt. Denn ihr wahrer Vortheil hängt nicht ſowol von der Quantität als vielmehr von der Qualität des Weines ab. Letztere hauptſächlich zieht die Käufer an und ſichert den Ruf eines Weinbau treibenden Ortes. Dieſes aber iſt um ſo mehr zu beachten, je ſchwieriger ſeit dem Zollverein der Abſatz unſerer inländiſchen Weine geworden iſt, und je weniger ſie die Concurrenz mit den in Menge eingeführt werdenden ausländiſchen Weinen aushalten können, wenn nicht auf Verbeſſerung ihrer Qualität das Hauptaugenmerk gerichtet bleibt. Welche Sorgfalt aber auch bei der ganzen Anlage und Pflege der Weinberge und nachherigen Behandlung des Weins im Keller verwendet werden möge, ſo würde doch dieſer Zweck nicht erreicht werden, wenn die Beſtimmung der

Zeit der Weinleſe allgemeiner Willkür oder auch nur Ortsvorſtänden, die hier nicht ſelten von Einzelnen ſich influiren laſſen, überlaſſen bliebe, indem mit Gewißheit anzunehmen iſt, daß dann aus oben angeführten Urſachen in der Regel zu früh, d. h. eher als die Trauben zur vollkommenen Reife gelangt ſind, — würde geleſen werden. Und doch verbürgt dieſe vollkommene Reife nur allein einen guten Wein. Ihre Kennzeichen ſind freilich ziemlich einfach im Allgemeinen. Iſt der Traubenſtiel braun, ſind die Beeren hell und durchſichtig, — laſſen ſich dieſelben leicht ablöſen, — iſt der Saft ſüß und klebrig, — haben dagegen die Kerne keine klebrige Subſtanz und ſind ſie braun, ſo können wol die Trauben für reif erklärt werden.

Aber ſelten werden dieſe Kennzeichen von allen Trauben ohne Unterſchied vorhanden ſein. Denn ſo wie die Blüthe, die Traubenſorten, der Boden, die Lage, die Behandlung, der Zuſtand und das Alter der Weinberge verſchieden ſind, eben ſo verſchieden tritt auch die Reife der Trauben ein, das Jahr mag auch ſein wie es wolle. Kann man auch annehmen, daß nach obigen Kennzeichen die Trauben im Allgemeinen ſo weit vorgerückt ſind, ſo giebt es doch immer viele, die in der Reife noch zurück ſind. Wollte man, — wie dann oft Manche verlangen — jetzt ſchon herbſten, ſo würden die letzteren die erſteren verderben und nur ein geringes Product erzielt werden. Wenn nun auch durch Verſchiebung der Weinleſe viele Trauben überreif werden oder faulen, ſo ſchadet dies nicht, ſondern der Wein gewinnt vielmehr dadurch an Güte. Denn man hat ſich in neuern Zeiten vielſeitig die Ueberzeugung verſchafft, daß aus überreifen, — faulen Trauben der beſte Wein gewonnen wird, weil in demſelben die größte Menge Zuckerſtoff enthalten iſt und die wäſſerigen Theile verdunſtet ſind. Aus dem Zuckerſtoffe des Weins von überreifen Trauben entwicktlt ſich ſpäter durch fortgeſetzte Gährung Weingeiſt (Alkohol) und bedingt zugleich die Menge der in dem Wein enthaltenen Blume, jenes lieblichen Geruchs und Geſchmacks, der aus den aromatiſchen Theilen entſteht, welche vorzüglich in den Schalen der Beeren enthalten ſind. Am Rhein iſt man ſo ſehr davon überzeugt, daß man deshalb die Weinleſe an den meiſten Orten ſo lange als möglich zu verſchieben pflegt.

Durch eigene Erfahrung habe ich mich ſelbſt überzeugt, wie ſehr ſolche überreife Trauben zur Güte des Weins beitragen. Denn da ich außer dem Rießling noch eine Sorte Frühtrauben habe, welche mehr als jener der Fäulniß unterworfen ſind, ſo habe ich doch nie Nachtheil davon gehabt, wenn auch ganze damit angelegte Stücke in dieſe Ueberreife oder Fäulniß übergegangen waren, — indem der Wein nur um ſo viel beſſer wurde, wenn ich an der Menge etwas verlor. Ja, ich habe ſelbſt oft noch nach der allgemeinen Leſe viele Trauben hängen laſſen, weil ich in der Lage bin, einen Theil meiner Weinberge ſelbſt überwachen zu können, und habe ſtets gefunden, daß das Product dadurch verbeſſert wurde, wenn auch die Trauben noch bei Schnee und Froſt geleſen werden mußten. Es giebt allerdings noch eine Art Fäulniß, welche keine Spuren von Reife hat und ſich oft ſehr früh zeigt. Man kann ſie die maſtige Fäulniß nennen, da ſie ihr Entſtehen dem vollſaftigen Zuſtande der Trauben, der feuchten Luft oder dem Regenwetter zu verdanken hat. Hier nun, wo kein Ausbruch wie an mehren Orten am Rhein, obgleich er auch insbeſondere für den größern Gutsbeſitzer ſehr vortheilhaft ſein würde, wegen der beſtehenden Einrichtungen und örtlichen Hinderniſſe vorgenommen werden kann, wo demnach Alles, — reife, überreif-faule und maſt-faule Trauben, — zuſammen geleſen wird, iſt es wieder von Nutzen, wenn die Weinleſe möglichſt verſchoben wird, denn letztere Trauben werden dadurch wenigſtens ſaftärmer und ſind dann auch durch die Zeit wol noch etwas nachgereift.

Nach den in dieſer Mittheilung enthaltenen Grundſätzen haben auch unſere Verwaltungsbehörden bisher verfahren und gewiß mit Recht, — ohne auf unbefugtes Geſchrei zu achten — die Weinleſe, ſo lange als es nur die Umſtände verſtatten, aufgeſchoben.

[Seidenconſumtion in Lyon.] Die Manufacturen von Lyon verbrauchen jährlich 1 Million Kilogrammes (2 Millionen Pfund) Seide. Zu einem Gran Seide ſind vier Cocons erfoderlich. Die Conſumtion von Lyon beläuft ſich demnach auf 4,400,200,200 Cocons, von denen Jeder im Durchſchnitt 500 Metres oder Yards Faden giebt. Dieſe zu einer Linie vereinigt, würde 14 Mal länger ſein, als die Entfernung der Erde von der Sonne und 5594 Mal als jene der Erde vom Monde, ferner 52,505 Mal die Erde am Aequator und 1000 Mal den Mond umwinden können.

[Verſchiedene Arten von Seidenwürmern in Indien.] Die Seidenraupen ſind mannigfaltiger, als man bis jetzt geglaubt hat. Im engliſchen Oſtindien iſt aber bei verſchiedenen Arten von Seide beſonders die Tuſſih- oder Tuſſor-Seide ſehr weit verbreitet, und die Reſidenten haben berichtet, daß die Raupen in allen weſtlichen Wäldern von Ranghur bis nach Midnäpur gezogen werden. Dr. Roxburgh ſagt, daß ſie in Bengalen, Beſar und Aſſam einheimiſch ſind. In Aſſam befinden ſich nach dem Berichte Hugons, Unter-Aſſiſtenten des Capitain Jonkius, ſechs Arten von Seidenwürmern. Der Maulbeer-Seidenwurm (**Bombix mori**), der Tuſſeh-Seidenwurm (**Saturnia phalaena paphia**) und der Eria- oder Eriandy-Seidenwurm waren ſchon früher bekannt. Die übrigen hat er und der ſo unglücklich umgekommene Dr. Helfer beſchrieben. Auch der Muga-Wurm (**Saturnia Assamentis Helf.**) war den Reſidenten bereits bekannt. Der Dſchori-Wurm (**Bombix religiosa Helf.**) iſt eine neue, vom Capitain Jonkius auf dem Pipulbaume (ficus religiosa) entdeckte Art. Dieſe ſoll eine Seide geben, welche der des Maulbeerbaumes vollkommen gleichkommt. Die Saturnia silhetiva Helf. iſt in dem Kaſſia-Gebirge, ſowie in Silhel und Dakka einheimiſch. Dieſer liefert ebenfalls Seide wie die beiden andern Arten und der wilde Seidenwurm der Central-Provinzen und ein anderer, der ſeine Cocons an dem Mangobaume ſpinnt. Die Bewohner von Malda ſammeln dieſe Seide und verſpinnen ſie, vermiſcht mit den Cocons des Orindo-Wurms. Wahrſcheinlich giebt es noch viele andere Arten Würmer in Indien, welche brauchbare Seide liefern dürften.

[Fortſchritte der Seidenzucht in Frankreich.] Die mächtige Bewegung, welche die Seidenzucht in Frankreich ergriffen hat, breitet ſich unter allen Formen daſelbſt aus. Die Maulbeerpflanzungen werden zu 20- bis 30,000 Stück auf einmal angelegt, und nach dem Bericht, den Herr Brunet de Langrange dem Miniſter des Ackerbaues eingereicht hat, bauen jetzt 71 Departements den Maulbeerbaum, während im Jahre 1835 dieſe Cultur kaum in 30 Deparments verbreitet war. Ohne eine Maſſe von einzelnen Bemerkungen, Memoiren und Broſchüren zu rechnen, kann man ſeit 10 Jahren wenigſtens 200 Werke aufzählen, die ganz ſpeciell der Seidenzucht gewidmet ſind. Die Induſtrie iſt auf allen Punkten thätig, und man hat gegenwärtig eher eine Verwirrung in den Begriffen durch zu zahlreiche Schriften und Syſteme als Mangel an Anweiſung zu befürchten. Zwei periodiſche Blätter erhalten jährlich eine größere Verbreitung und in ihnen legen die bedeutendſten Kenner der Seidenzucht ihre Anſichten und Erfahrungen nieder.

[Weinbau in Ungarn.] Daß Ungarn ſehr viel Wein producirt, liegt am Tage; allein in wie weit es ſeit 20 Jahren in Betreff der beſſern Weincultur vorgerückt, iſt eine Frage, die man den vernünftigen, offenen, hellen, thätigen Männern und Patrioten zur Beantwortung überlaſſen muß. Man hat wol praktiſche Männer aufzuweiſen, als: Dercſenyi, Fabian, Fucker, Gombaß, Matulai, Pleban, Szyrmai, Zſoldos u. m. A., die für die gute Sache Vieles gethan haben; allein das allgemeine Wohl erwartet mehr, weil die weitläufigen Weingebirge in dem Ungarlande noch mehr liefern können. Das an das Kaiſerthum Oeſtreich angrenzende Preußen hat ſeit beiläufig 10 Jahren ungemein große und ſchnelle Fortſchritte in der Weincultur gemacht. Dort wird das Ganze von kundigen, gelehrten Weincultivatoren, die außerdem gute praktiſche Beſchreibungen von den Weinbergen liefern, geleitet. Es werden gute Keller, worin die Weine mehre Jahre liegen und vollkommen auszeitigen können, hergeſtellt. Die alte Unordnung, alte Mißbräuche und der alte Schlendrian werden dort ganz beſeitigt, und nicht nur die Niederungen, ſondern vielmehr die Anhöhen der Berge werden mit ſeltenem Fleiß cultivirt. Man ſucht nach Mitteln, wie ſich der kluge und vorſichtige Weinbauer in ſolchen Fällen helfen ſoll und helfen kann, und ſo wird in Preußen gegenwärtig nicht nur auffallend viel, ſondern auch ſehr guter Wein producirt. Die langjährigen Erfahrungen, die ich mir in Behandlung der Weine im Reiche Ungarn zu ſammeln Gelegenheit hatte, haben mich überzeugt, daß lediglich die Güte und Stärke des Weins von der vollkommenen Gährung vorzüglich abhängen. Es iſt daher zu wünſchen, daß man über dieſen ſo ſehr wichtigen Gegenſtand, der hier und da noch wenig oder gar nicht beherzigt wird, nachdenke, und die Beobachtungen, Erfahrungen und unvorgreiflichen Gedanken darüber laut zur Sprache bringe. Eine diesfallſige Anfrage dürfte hier am rechten Platze ſein: „Bei welchem Grade der Wärme muß die erſte wirkliche Gährung des Moſtes erfolgen, und wie lange muß ſie dauern, wenn man den geiſtigen und haltbarſten Wein erlangen will?“ Es iſt wol wahr, daß dieſe Gegenſtände lediglich von der Beſchaffenheit des Moſtes, der ſelbſt in Rückſicht der Länder und der Jahre unendlich verſchieden ausfällt, abhängen und veränderlich ſind; da aber dieſes ein Gegenſtand von großer Wichtigkeit iſt und bis heute noch großen Unterſuchungen unterliegt, ſo würde ſich Derjenige gewiß ſehr verdient machen, der durch eine Reihe ſorgfältiger Verſuche dieſen noch ſehr im Dunkeln liegenden Gegenſtand in ein helleres Licht zu ſtellen, ſich bemühen wollte.

(Oekonom. Neuigk.)

[Frankreichs Weinbau.] Unter den verſchiedenen Zweigen der phyſiſchen Cultur Frankreichs wird in der Gegenwart der Weinbau, deſſen Product durch den beträchtlichen Abſatz in's Ausland den gewichtvollſten Einfluß auf die lebhaftere Circulation der Geldmittel und den geſammten Handel des Staats mehr und mehr erwirbt, am ſchwunghafteſten betrieben. Im Jahre 1833 wurden auf 2,134,818 Hectares, oder 1/2 Viertel der geſammten Bodenfläche Frankreichs, in 75 Departements, 4,056,119 Tonnen, zu 1000 Litres, Wein gebaut und dadurch 2,249,246 Winzer und Winzerinnen beſchäftigt. Der Werth des gewonnenen Weins betrug in dieſem Jahre 650 Millionen Franks. Das gute Weinjahr läßt ſeine erfreulichen Reſultate für den Handel vieler darauf folgenden Jahre zurück. Doch wird auch für die letzten zehn Jahre durchſchnittlich der mittlere Ertrag der Leſe auf 3,500,658,000 Litres gerechnet und der Werth auf 543,155,078 Fr. angeſchlagen. Im jährlichen Durchſchnitt werden über 100 Millionen Litres, alſo etwa 1/40 des Weinertrags von 1833 von den beſſern Sorten in's Ausland geſendet. Die Ausfuhr ſteigt bis auf 140 Millionen Litres, d. i. 1/20 des Ertrags. Im Jahre 1836 wurden 130,521,916 Litres für 51,468,890 Fr. verſchickt, darunter 16,427,035 Litres oder 1/8 nach den nordamerikaniſchen Freiſtaaten, 10,736,161 Litres oder 1/12 nach den Hanſeſtädten, 7,884,035 Litres nach Holland, 7,681,329 nach Belgien, 4,622,526 nach Rußland, 4,394,964 nach den preußiſchen Oſtſeehäfen und 3,799,746 nach England. Außerdem gingen noch an Branntwein und Liqueren, die aus Wein gemacht waren, für 21 Millionen Fr. in's Ausland, und dieſer Gegenſtand der franzöſiſchen Ausfuhr ſteigt nicht ſelten über 25 Millionen hinaus. Es betrug mithin die geſammte Ausfuhr, welche Frankreich im Jahre 1836 dem Weinbau verdankt, 72 Mill. Fr., oder über ein Neuntel des Werths ſämmtlicher in's Ausland verſendeter franzöſiſcher Waaren.

Druck von C. P. Melzer in Leipzig.

Weinbau.

Ueber das Räuchern der Weinberge als Schutzmittel bei eintretenden Spätfröſten.

Nebſt einer Zuſammenſtellung der disfallſig bekannten Räucherungs-Anſtalten und darauf bezughabenden Verordnungen, ſowol im In- als im Auslande.

Von Herrn Lieutenant **Mittag** in Hoflößnitz.

Von allen bisher vorgeſchlagenen Mitteln zur Schützung der nicht völlig acclimatiſirten Gewächſe, beſonders zu Anfange des Frühjahrs beim erſten Wiederaufleben der Vegetation, bei der Reitzbarkeit aller Faſern und Gefäße, bei der mächtigen Einwirkung des Lichts und der Wärme, dürfte, nach den ſpäter folgenden disfallſigen Erörterungen, keins ſo empfehlend und practiſch anwendbar ſein, als der „Rauch", — vorausgeſetzt, daß die Anſtalten hierzu möglichſt im Großen ausgeführt werden.

Es beruht auf dem ganz einfachen Verfahren: von Außen her Nichts auf die Pflanzen zuzulaſſen; was eine ſchnelle Abwechſelung der ſie umgebenden Atmoſphäre und eine Beraubung des innern Wärme-Stoffes derſelben veranlaſſen könnte. — Die dieſen Gegenſtand behandelnden Schriftſteller ſprechen ſich im Allgemeinen folgendermaßen darüber aus:

„Der Nutzen des Räucherns läßt ſich deutlich aus Naturgeſetzen erklären: — Jeder Körper dünſtet mehr oder weniger aus; — iſt die Luft warm genug, ſo löſet ſie die Dünſte „in ſich auf, und dieſe bleiben uns unſichtbar, — iſt aber die

„Luft oder der Körper, an den ſich die Dünſte ſetzen „kalt“, — „ſo verdicken ſie ſich und werden zu Waſſer — wie dies und „das Nachfolgende beim Schwitzen der Fenſter bemerkbar „iſt.“ —

„Jeder feſte Körper behält die Wärme länger als die „flüſſigere Luft; daher wird beim Untergange der Sonne die „Luft zuerſt kalt, und die noch wärmern Pflanzen dünſten noch „eine Zeitlang aus, aber die ſchon kälter gewordene Luft nimmt „dieſe Dünſte nicht mehr auf, ſondern ſie bleiben unter der Ge„ſtalt des „Thaues“ — an den Pflanzen hängen; bei ſtei„gendem Kältegrade aber gefrieren dieſelben, ehe ſie noch in „Tropfen zuſammenfließen und bilden den „Reif.“ —

„Weil nun Waſſer, in Eis verwandelt, einen größern „Raum einnimmt, ſo werden die Faſern der Pflanzen geſpannt, „welches, wenn es in keinem zu hohen Grade geſchieht, an „und für ſich Nichts ſchadet, wenn man nur nach und nach „die Pflanze aufthauen läßt; aber eine ſchnelle Erwärmung „würde ſie abſterben machen. Gefrornes Obſt wird nur da„durch wieder brauchbar, daß man es in ganz kaltes Waſſer „legt, weil dieſes, immer noch wärmer als Eis, daſſelbe „nach und nach aufthaut; ähnlichergeſtalt wirkt auch der „Rauch indem derſelbe:

„1) Die Atmosphäre erwärmt und durch ſeine Conſiſtenz „die ſchädliche Einwirkung des hellen Himmels auf die bei „Beginn der Vegetation geſpannten Pflanzenfaſern hindert; „Gärten, in Städten oder deren nächſten Umgebung, wer„den nur in ſeltenen Fällen leiden, indem die dieſelben umge„bende Atmosphäre, durch den, aus der großen Anzahl Rauch„fänge aufſteigenden Rauch, ſtets in erwärmterem Zuſtande ſich „befindet, hauptſächlich aber die Strahlung der aufgehenden „Sonne bricht;

„2) durch ſeine mäßige Wärme, die bereits vom Froſt „ergriffenen Pflanzen ꝛc. nach und nach wieder aufthaut;

„3) hauptſächlich das ſo ſchnelle Erwärmen der Pflanzen „durch die Sonne, und ſonach auch die vermehrte Reizbarkeit „der Pflanzenfaſern, verhütet und

„4) da außer dem Ausſchwitzen aus den Pflanzen, auch „die ſchon in der Luft zerſtreut geweſenen Dünſte ſich durch „die Kälte concentriren und in Tropfen verwandelt herabfallen

„als Thau oder Reif an den Pflanzen andrer Körper anſetzen, „— ſo wird ein frühzeitig bewirkter Rauch dieſes Anſetzen „durch ſeine mäßige Wärme gänzlich verhüten und ſomit die „Urſache des Erfrierens und Zerſtörens wegnehmen. — Die „Ziegelbrenner z. B. laſſen, bei eintretender Froſtgefahr, über „ihre noch nicht ausgetrockneten Ziegel und Backſteine einen „ſtarken Rauch hinſtreichen, hüllen ſelbige gleichſam ein und „ſchützen ſie ſo gegen die verderbliche Kälte.

„Vorzüglich merkwürdig ſind die hierher paſſenden Beo„bachtungen, welche die Ziegelbrenner zu Homburg am Main „und dem Kloſter Oberzell gemacht haben: Selbige bemerk„ten nämlich ſchon oft, daß in den Weinbergen, welche in der „Nähe der Ziegelhütten liegen, die Weinſtöcke bei eingetretenem „Frühlingsfroſte nicht erfroren, über welche der Hüttenrauch „hinzog: da hingegen die andern, vom Rauche nicht berühr„ten Weinſtöcke, dem Froſte erlagen.

„Eine ganz ähnliche Beobachtung hat man auf der Saline „Weiſenbach ſchon mehrmal gemacht, daß nämlich im Früh„jahr jene am Kocher liegenden Weinberge vor dem Froſt ver„ſchont bleiben, über welche ſich der aus dem Sudhauſe auf„geſtiegene Rauch verbreitet. — In den Orangerien von Ty„rol und Italien ſchützt man, durch die Erfahrung belehrt, die „Orangenbäume mit ihren Früchten bei eintretender Kälte da„durch, daß man mit angezündeten Reißigbündeln durch die „Orangerie läuft. — Auf Grund dieſer und mehrfach anderer „Erfahrungen wurde im Würzburgiſchen die Räucherung der „Weinberge durch folgende Verordnung vom 19. April 1803 „empfohlen:

„Ein beträchtlicher Theil der Bewohner des Würzburger „Landes, zieht ſeine größte und manchmal einzige Nahrung „aus dem Weinbaue, von deſſen beſſerem Gelingen daher ſein „Wohlſtand abhängt.

„Wenn nun ein gelindes, fruchtbares Frühjahr auch für „dieſen Zweig des Landbaues eine günſtige Hoffnung giebt, „ſo muß es um ſo trauriger für den Weinbauer ſein, wenn „oft der Froſt einer einzigen Frühjahrsnacht ſeine Erwartung „für das ganze Jahr zerſtört, wie dieß beſonders in den Jah„ren 1795 und 1802 der unglückliche Fall war.

„Mehrere Vorſichtsmaßregeln gegen dieſe betrübten Wir-

„kungen der Frühjahrsfröſte ſind daher ſchon von Landwirthen „verſucht und bekannt gemacht worden, wie unter andern, „das „Abſchütteln“ des Thaues von den Weinſtöcken einige „Stunden vor Tages Anbruch angerathen wird.

„Unter allen bis daher verſuchten Mitteln, hat indeſſen „das Anzünden von Rauchfeuern in den kalten Frühjahrsnächten, wodurch ein hinlänglich dicker Rauch in den Weinbergen „verbreitet wird, den Vorzug behauptet, und ſich durch die „Erfahrung als nützlich bewährt. Die Bewohner mehrerer Weingegenden von Frankreich und Ungarn, bedienen „ſich deſſen nicht nur ſeit langen Jahren mit gutem Erfolge, „ſondern es iſt ſolches auch in neuern Zeiten in Deutſchland, „in mehreren Gegenden Frankreichs, Schwabens und des „Rheins mit erfolgter Zufriedenheit angewendet worden.

„Die nähern Vorbereitungen, und die Anwendung dieſes „Sicherungsmittels aber ſind folgende:

„1) Im Anfange des Frühjahrs, und zwar am beſten, „wenn die Weinſtöcke ausgegraben werden, ſammelt man auf „allen Seiten und Enden, beſonders auf der Nord- und Nordoſtſeite der Weinberge, immer in einiger Entfernung von einander, mehrere Haufen brennbarer Materialien. Liegen ungebaute Flecken mitten in den Weinbergen, ſo können ſolche „ebenſo, wie die durchziehenden Wege und Raine, jedoch immer in ſo gehöriger Entfernung, benutzt werden, daß das „Feuer und die ſtarke Hitze, den in der Nähe befindlichen „Weinſtöcken nicht ſchade.

„2) Am beſten gebraucht man zu dieſen Anhäufungen: „Wellen von Tannen- oder feuchtes Rebholz, Hecken und Geſträuche, Moos, Holzſpäne, Sägemehl, Gerberlohe u. d. m., „je nachdem eines oder das andere an dem Orte zu haben iſt. „Die Haufen ſelbſt aber, werden mit umgekehrten Raſen zugedeckt, daß ſie ungefähr die Geſtalt von Grabhügeln bekommen, und in dieſem Zuſtande der Zeitpunkt ihrer Benutzung „abgewartet.

„3) Glaubt man nun in einer Frühjahrsnacht aus der „Kälte der Luft, der Helle des Himmels, dem Krachen des „Graſes unter den Füßen, und andern Anzeigen, einen Froſt „befürchten zu müſſen, ſo werden dieſe Brennhaufen, beſonders „auf jener Seite der Weinberge, wo die Luft herkommt, ange-

„zündet, und bei Unterhaltung des Feuers hauptſächlich darauf „geſehen, daß die Brennmaterialien nie in Flammen gerathen, „ſondern immer nur ein dicker Rauch oder Dampf bewirkt „werde, welches denn beſonders dadurch geſchieht, wenn, ſo „oft eine Flamme hervorlodert, der brennende Haufe mit Erde „bedeckt, und während der Gluth öfters benetzt und auf dieſe „Art mit beigelegten naſſen oder grünen Reiſigbündeln, ein „immerwährender ſolcher dicker Rauch unterhalten wird, wel„cher die ganze Flur überzieht.

„4) Die Zeit, wenn mit dem Anzünden der Brennhau„fen der Anfang gemacht werden müſſe, läßt ſich nicht mit „Zuverſicht genau beſtimmen: denn die Kälte wird manchmal „ſo ſtark, daß die Weinſtöcke ſchon vor und um Mitternacht „gefrieren. Meiſtentheils geſchieht es aber gegen Tag und „wird hiernach die gewöhnliche Zeit des Anzündens auf 2 Uhr „des Nachts zu beſtimmen, die Abweichung hiervon aber nach „den in jedem Falle eintretenden Umſtänden zu bemeſſen ſein. „Eben dieß Letztere iſt denn auch der Fall mit der Zeit wie „lange die Feuer unterhalten werden müſſen, welches lediglich „von der Andauer der Kälte abhängt. In der Regel müſſen „ſie einige Stunden noch nach Sonnenaufgang fortgeſetzt wer„den, indem ſonſt durch zu frühzeitiges Nachlaſſen, oft in ei„ner unglücklichen Viertelſtunde der Erfolg der ganzen ange„wendeten Mühe verloren geht.

„5) Die Hauptfrage ſelbſt anbelangend, ob und wann „ein Froſt zu befürchten ſei — ſo müſſen die diſsfallſigen Be„obachtungen von dem Ortsvorſtande, dem aufgeſtellten Nacht„wächter, oder beſonders dazu zu beſtimmenden Weinbergshü„tern, oder abwechſelnden Weinbergsbeſitzern ſelbſt aufgetragen „werden, welche, nachdem einen die Reihe der Nachtwacht „trift, wenn ſie aus dem bemerkten Anzeigen auf einen bevor„ſtehenden Froſt ſchließen können, entweder durch ein Anziehen „der Gemeindeglocke, oder lieber durch ein ſonſtiges Signal, „das Zeichen zur Anzündung der zubereiteten Brennhaufen „geben. Beſonders können hierzu die Beamten und Seelſor„ger, durch Haltung eines Thermometers das Ihrige zu der „gemeinnützigen Anſtalt beitragen, und den ſicherſten Maßſtab, „ob Gefahr vorhanden ſei, angeben. — Glaubt der Orts„vorſtand zur Ausführung der nöthigen Maaßregeln nicht der

„ganzen Gemeinde zu bedürfen, und daher ein ſolches all„gemeines Signal entbehren zu können, ſo kann es mit der „Anzeige der Wächter bei beſondern hierzu beſtimmenden Auf„ſehern genügen, welche ſodann das Geſchäft des Anzündens „und Unterhaltens der Feuer verrichten. — Dieß, ſowie durch„aus die ganze nähere Austheilung der Gemeinde und ſonſtige „Ausführung des hier Geſagten, bleibt überhaupt dem Ermeſ„ſen des Ortsvorſtandes und der Gemeinde überlaſſen, welche „nach dem beſonders bei ihnen eintretenden Umſtänden, immer „die denſelben am meiſten angemeſſene Einrichtung treffen „können.

„6) Die Jahreszeit endlich, wann mit dieſer Anſtalt der „Nachtwachen angefangen, und wie lange damit fortgefahren „werden müſſe, hängt gleichfalls von den, jedes Jahr eigends „eintretenden Umſtänden, vorzüglich von dem ſchnellern oder „langſamern Vorrücken des Weinſtocks ab. Auf allen Fall iſt „indeſſen rathſam, mit den Vorſichtsmaaßregeln bis in die „Mitte Juni fortzufahren: indem traurige Erfahrungen ge„lehrt haben, daß bis dahin die gefährliche Zeit noch immer „fortdauere.

„Dieß ſind im Ganzen, die zur Anwendung der gedachten „Rauchfeuer nöthigen Angaben und Maßregeln, auf welche „ſämmtliche betreffende Ortsvorſtände und Gemeinden auf„merkſam gemacht werden, und welche auch noch im gegen„wärtigen Frühjahre, zum Theil ihre nützliche Anwendung fin„den können.

„Der Vortheil, den die vorgeſchlagene Anſtalt bis daher „da, wo ſolche angewendet worden, gewährte, und der daher „auch hier zu erwarten ſteht, wird den Ortsvorſtänden und „Gemeinden, die beſte Belohnung werden, und daher jene un„bedeutende Mühe und geringe Koſten, die entweder von ei„nem jeden Einzelnen für ſich, oder aus der Gemeinde-Caſſe, „oder endlich von den zuſammentretenden Weinbergsbeſitzern „gemeinſchaftlich anzuwenden ſind, hinlänglich erſetzen. — „Gewiß wird daher jeder Ortsvorſtand in der Bereitwilligkeit „des vernünftigen Theiles ſeiner Gemeinde, eine zurei„chende Unterſtützung für die Ausführung derſelben finden. „Sollten indeſſen an Orten, wo die Mehrheit der Gemeinde ſich „eine ſolche Ausführung angelegen ſein läßt, einzelne Glie-

„der, durch ihr nicht Beitreten der ganzen Anſtalt ein Hinderniß in den Weg legen wollen, ſo iſt, inſoweit ſie ſolches betrifft, nicht nur ihr Antheil auf ihre Koſten auszuführen, „ſondern auch von dem Ortsvorſtande die Anzeige zur weitern Rüge bei dem Amte zu machen. Beſonders da, wo „die Anſtalt der Rauchfeuer gemacht wird, muß jeder Frevler, „der an den zugerichteten Brennhaufen einigen Schaden anrichtet, wie jeder anderer Feld-Frevler angeſehen und beſtraft „werden.

„Schließlich wird denjenigen Beamten, Ortsvorſtänden oder „ſonſtigen Weinbergsbeſitzern, welche ſich über die Sache noch „näher Raths holen wollen, die im Jahre 1799 erſchienene „Schrift, unter dem Titel: Mittel, die Weinberge gegen „die nachtheiligen Folgen der Nachtfröſte zu ſichern ꝛc., welche in allen Buchhandlungen zu haben iſt, empfohlen."

Würzburg, am 19. April 1803.

Churfürſtliche Regierung.

Dieſe Verordnung brachte jedoch unter der weinbauenden Claſſe nicht die verſprochene Wirkung hervor; vielmehr kam man zu der Erkenntniß, daß bei einer ſolchen Anſtalt, Einheit und höhere Leitung Statt haben müſſe. Es wurde demnach im Jahre 1804 eine förmliche Räucherungsanſtalt einſtweilen für die Gegenden Würzburgs als Verſuch organiſirt, und und zwar unter der Leitung des bereits im Jahre 1803 für dieſe Anſtalten ſehr thätig geweſenen Medicinalrath Dr. Pickel zu Würzburg; da nun die von demſelben getroffenen Maßregeln den Erwartungen vollkommen entſprachen, ſo ſah man eines allgemeinen disfallſigen Geſetzes für das ganze Land entgegen, welches auch, nach dem weitern Inhalte eines vorliegenden, von Seiten der Regierung dem Dr. Pickel zugekommenen Belobungsſchreibens, erfolgt iſt.

Für die Weinberge „Kreuznach's" am Rhein beſteht ſeit Jahren eine umfaſſende Anſtalt zum Räuchern. Ihre Anwendung ſteht unter der Leitung des zeitlichen Oberbürgermeiſters und eines Ausſchuſſes von 30 Weinbergs-Eigenthümern, von welchen jeder einen Diſtrict in Aufſicht hat. Behufs dieſer Anſtalt ſind nicht allein Rauchhäuschen gebaut, ſondern es werden auch an gewiſſen beſtimmten Stellen offene Rauchfeuer gemacht. Dieſe Rauchhäuschen haben die Form eines abgeſtumpften Kegels, ſind rund gemauert, von 3 — 4 Fuß im Durchmeſſer und 4 — 5 Fuß hoch. Die obere Decke iſt gewöhnlich ein gewöhnlicher Mühlſtein, mit einem Loche von 6 — 8″ Durchmeſſer, das man nach Bedürfniß ſchließt und öffnet. Jedes der Häuschen hat 2 Oeffnungen an den Seiten von etwa 1 Quadratfuß. Die eine Oeffnung, die nicht weit vom Boden und zur Aufnahme der Luft beſtimmt iſt, ſteht immer gegen Norden, weil bei eintretender Kälte gewöhnlich Nordwind vorherrſcht. Die andere Oeffnung iſt immer gegen Süden gerichtet, ſteht etwa einen Fuß höher als die nördliche und iſt beſtimmt, den Rauch gegen den Weinberg auszuſtoßen. Die Häuschen ſind nämlich faſt alle in einer Entfernung von etwa 200 Schritte von einander auf der nördlichen Seite der Weinberge und umgeben die ganze Weinlage in einer fortlaufenden Kette. —

Auch in Sachſen ſind wiederholte Verſuche dieſer Art von einzelnen Weinbergsbeſitzern angeſtellt worden; allein eben in dieſen partiellen Räucherungen iſt der Grund zu ſuchen, daß die Verſuche zum Theil nicht den gewünſchten Erfolg hatten und den gemeinern Weinbauer für die Sache nicht ſo einnahmen, um von dieſem der kräftigen Mitwirkung zu Anſtalten dieſer Art im Großen verſichert zu ſein; — es unterblieben demnach alle, von Privaten zu unternehmende Verſuche dieſer Art. — Vom Jahre 1832 an wurden jedoch in den Königlichen Hoflößnitzer-Weinbergen dieſe Verſuche wieder aufgenommen und dieſelben bisjetzt alljährlich fortgeſetzt. — Als Ergänzung zu dem Vorhergehenden dürfte die folgende nähere Mittheilung der dazu erfoderlichen Anſtalten, die Wirkſamkeit derſelben und die dabei gemachten Beobachtungen, nicht ohne Intereſſe ſein. —

Es wurden nämlich die ſogenannten „Niedertheile“ — ein ſandiger Bergabhang von 800 Schritt Länge und von 50 Schritt Breite, dergeſtalt mit 32 Spreukörben Nadelſtreu bewaffnet, daß auf jeder der beiden langen Seiten der Bergfläche 8 Haufen und die übrigen 16 Körbe Streu, vertheilt auf die, dieſe Bergfläche durchſchneidenden 8 Comunicationswege, aufgeſtellt ſich befanden. —

An der tiefſten Stelle des Bergabhanges, auf welcher der Froſt faſt alljährlich nachtheilig wirkt, im ſogenannten „Holzhofe“, befand ſich ein Thermometer auf einer Stellage, 1 Elle hoch über der Erde; ein zweiter Thermometer war im ſogenannten „Herrnhofe“ — ungefähr 50 Ellen über der vorbezeichneten tiefen Stelle des Holzhofes im Freien aufgeſtellt. —

Zur Beobachtung der Grade an dieſen Inſtrumenten, und zum erfoderlichen Wecken des übrigen Perſonals, war allnächtlich wechſelweiſe 1 Winzer beauftragt, mit der Anweiſung ſofern das Queckſilber bis auf 3° (nach Reaum.) über den Eispunkt fallen ſollte, ſogleich das Räucherperſonal, wozu 6 Winzer beſtimmt waren, zu wecken. Dieſe Letztern hatten ſich im eintretenden Falle ſofort mit einer brennenden Laterne, mehrern ſtarken Strohbündeln und einer mit Waſſer gefüllten Gießkanne zu denen ihrer Aufſicht übergebenen Streuhaufen zu begeben und daſelbſt das weitere zu erfolgende Signal zum Anzünden der Haufen zu erwarten. —

Obwol in der Zeit vom 11. Mai, als dem Anfange der Beobachtungen des Inſtruments, bis zum 6. Juni 1832 das Queckſilber mehre Nächte hindurch bis auf die bezeichneten 3° über den Eispunkt fiel, und das Wecken des Räucherperſonals nothwendig wurde, ſo ſank doch das Queckſilber nicht zu einem ſolch geringern Wärmegrad, daß die volle Thätigkeit des Räucherperſonals in Anſpruch genommen werden durfte. —

Im Jahr 1833 wurden dieſelben Anſtalten getroffen und vom 11. Mai an die im Freien aufgeſtellten Inſtrumente beobachtet. In der Nacht vom 29—30. Mai zeigte das im Holzhofe aufgeſtellte Thermometer gegen 2 Uhr früh nur noch $+2\frac{1}{2}°$; das im Herrnhofe dagegen noch $+3\frac{1}{2}°$; — das Queckſilber ſtieg aber gegen 3 Uhr wieder. In den nach der Elbe bei Radebeil und Kaditz zn liegenden Weingärten waren jedoch gleichzeitig Froſtgrade eingetreten; denn die Weinſtöcke, das Kartoffelkräutig ꝛc. daſelbſt, waren gänzlich erfroren. —

Nach mehrfachen Erfahrungen folgen dem erſten einwirkenden Froſt gewöhnlich zwei verſtärkte Fröſte nach, die ſich über die höhern Berglagen erſtrecken; deshalb wurde ein noch ſorgſameres Beobachten der Temperatur anempfohlen.

Am 30 Abends 9 Uhr war der Himmel bereits ganz ſternenhell und daher mit Grund erhöhte Froſtgrade zu befürchten. Gegen ½ 1 Uhr wurde geweckt; im Holzhofe waren nur + 2° im Herrnhofe: + 3°; um 1 Uhr noch + 1°; — hierauf wurde das Signal zum Anzünden der Haufen gegeben. — Bei Anfangs faſt gänzlicher Windſtille, ſtiegen 32 Rauchſäulen gerade auf; — nachdem aber bald darauf ein leiſer Nordwind fühlbar ward, ſenkten ſie ſich alsbald wieder und füllten nach und nach das ganze vorliegende Thal und den Fuß des bewaffneten Bergabhanges mit einer dichten Maſſe Rauch an, welcher ſich vermehrte, nachdem wider Vermuthen zwei der königlichen Hoflösnitz nächſtgelegene Bergbeſitzer gegen 2 Uhr ebenfalls Räucherhaufen von geſammelten Quecken, Streubucht, Blättern ꝛc. angezündet hatten. —

Gegen ½ 3 Uhr ſtand im Holzhofe das Queckſilber auf dem Eispunkte — im Herrnhofe + 1°; zu dieſer Zeit erhob ſich der Nordwind mehr und das Queckſilber des erſtern Inſtruments fiel auf — 1°, das des zweiten hatte noch nicht völlig den Eispunkt erreicht. Um 3 Uhr kam der Wind aus Oſten; das untere Thermometer zeigte bereits — 1½° das obere war nur wenig geſunken. Dieſer Thermometer-Stand währete bis gegen ½ 4 Uhr, zu welcher Zeit ein ganz geringer Wind aus Südweſt erfolgte, welcher bis 4 Uhr dauerte, dann umſprang und wieder aus Oſten wehete. —

Gegen ½ 5 Uhr drangen die Stralen der aufgehenden Sonne ins Elbthal und machten eine größere Vorſicht nöthig, da dieß bekanntlich der gefährlichſte Moment für die vom Froſt ergriffenen Pflanzen iſt; zu dieſem Behuf wurden die rauchenden Haufen geſtört, damit ſich mehr Qualm erzeugte.

Da das untere Thermometer gegen ½ 6 Uhr früh bereits wieder + 3° zeigte, und der erhöhtere Stand der Sonne keine Gefahr mehr befürchten ließ, wurden die Räucherhaufen ausgelöſcht. — Für die folgenden Nächte, ſowie für die Jahre 1834 — 1837 war die Ausführung dieſer Maßregeln nicht nöthig, da in dieſen Zeiten ſtets erhöhtere Wärmegrade ſtattfanden. —

Während der Unterhaltung der Rauchfeuer wurden folgende Erſcheinungen beobachtet:

1) Die Blätter der in der Nähe des Holzhofes ſtehenden Rebſtöcke wurden nach und nach ganz naß, ſo daß Trop-

fen ſich bildeten, die von den Blättern herabfielen; das Erdreich am Fuße der Stöcke wurde ganz feucht davon; — dagegen blieben die Blätter der Stöcke nächſt dem höher gelegenen Herrnhofe ganz trocken;

2) das an der untern bewaffneten Weinbergsgrenze befindliche Grasland, wohin nur zu Zeiten der Wind den Rauch trieb, war ſo vom Froſt ergriffen, daß es beim Angreifen und Betreten ſtark kniſterte;

3) in den, ungefähr 6 — 8 Schritte von den an der vorgenannten Grenze rauchenden Haufen ſtehenden entleerten Gießkannen, hatten ſich am Boden derſelben Eiskryſtalle angeſetzt;

4) nachdem die aufgeſtiegenenen Rauchſäulen ſich vereint auf die zu ſchützende Bergfläche geſenkt hatten, fiel das Queckſilber in den Thermometern ſichtlich; daher mit dem Tieferſenken des Rauchs dieſelbe Erſcheinung erfolgte, welche man im Winter beim Aufgange der Sonne bemerkt; die Kältegrade vermehren ſich anfänglich; — es iſt daher anzurathen, mit der Räucherung nicht zu lange Anſtand zu nehmen, damit zunächſt den Stöcken die Atmoſphäre zeitig erwärmt werde und man nicht Gefahr läuft, durch das ſpäte Anzünden der Haufen, den Luftdruck anfänglich ſchon ſo zu vermehren, daß das Queckſilber im Thermometer auf den Eispunkt fallen muß; —

5) bei vorherrſchend geringem Morgenwinde ſtrich der Rauch ganz niedrig zwiſchen den Stöcken und über die vorliegende Gegend auf $\frac{1}{2}$ Stunde Weges im Umfange; die ganze Niederlößnitz bis nach Kötzſchenbrode war vom Rauch umhüllt, bei Abendwinde erhielt die Oberlößnitz ſchützende Rauchmaſſen; endlich

6) in der gefahrdrohenden Nacht war ein ſteter Wechſel des Luftzuges bemerkbar, daher es unumgänglich nothwendig iſt, jederzeit *alle Haufen* in jeder Localität in rauchendem Zuſtande zu erhalten. —

Da das im Herrnhofe befindliche Thermometer in dieſer Nacht nicht ganz den Eispunkt erreichte, ſo war auch für die in dieſer höhern Lage befindlichen Weinpflanzungen kein Nachtheil zu befürchten, wie ſich aus der Erſcheinung Nr. 1 folgern läßt, allein daß bei $1\frac{1}{2}^{0}$ Kälte in der untern Berglage durch die Wirkſamkeit der Rauchfeuer die ſchädliche Einwirkung des Froſtes auf dieſe tiefer gelegene Berglocalität in der Königlichen Hoflösnitz abgewendet wurde, geht deutlich aus den Erſcheinungen Nr. 1 2 und 3 hervor, welche auch vollkommen mit den Eingangs dieſes Aufſatzes Seite 1 erörterten Naturgeſetzen correſpondiren. —

Daß die im Jahre 1838 unternommene Räucherung der bezeichneten Lokalität, bei 5° und 6° Kälte, einen befriedigenden Erfolg nicht gehabt hat, dürfte nicht den Schluß zur Folge haben, daß dergleichen Anſtalten nutzlos ſeien; ſondern, daß vielmehr, bei erhöhtern Kältegraden, nur durch Vermehrung der Räucherung, daher durch Zuſammenwirken der Betheiligten, der gute Erfolg zu ſichern iſt. —

Nach dem, im Jahr 1831 die Weinberge in Sachſen hart betroffenen Spätfroſt, und darauf von den betreffenden Weinbauern erfolgten Anſpruch auf Steuererlaß, erging von Seiten der höhern Behörde an die ſächſiſche Weinbaugeſellſchaft folgende Verordnung:

„Die bei Gelegenheit des, die Weinberge hieſiger Gegend „im Jahre 1831 betroffenen Spätfroſtes zu bemerken geweſene „Mangelhaftigkeit der beſtehenden geſetzlichen Beſtimmungen, „wegen der zum Steuererlaß ſich eignenden Weinſchäden, haben dem Königlichen Finanz-Miniſterium Veranlaſſung gegeben, ein neues Geſetz über den Steuererlaß wegen der Wetterſchäden in den Weinbergen zu bearbeiten, welches nach einer, „dem Königlichen Miniſterio des Innern geſchehenen Eröffnung „der Ständeverſammlung vorgelegt werden wird.

„Hierauf ſollen nun nicht allein die beſtehenden Vorſchriften ergänzt, ſondern auch die Weinbergsbeſitzer, durch veränderte Erlaß-Bedingungen, zu einem rationellen Betriebe des „Weinbaues vermocht werden und man hat demnach ſolchergeſtalt auf die Vervollkommnung der Weincultur ſelbſt mittelbar einzuwirken geſucht.

„Inſonderheit iſt die Einwirkung des zeitherigen Steuererlaſſes, welcher nach dieſem Geſetze, namentlich bei Froſtſchäden, eintreten ſoll, dazu benutzt worden, durch Beſchränkung „des Erlaſſes auf wirklich unabwendbare Schäden, den in anderen Ländern erprobten Schutzmitteln gegen Froſtſchäden auch in „hieſiger Gegend Eingang und allgemeine Anwendung zu verſchaffen. Man hat dabei vorzüglich die gegen die nachthei-

„ligen Wirkungen der Spätfröſte vielfältig empfohlenen, auch in mehrern weinbauenden Ländern bereits geſetzlich vorgeſchriebenen Räucherungen im Sinne gehabt, deren ſchützende Kraft jedoch ganz von dem planmäßigen Zuſammenwirken einer ganzen Gegend abhängt, weshalb ſie einer gemeinſamen Leitung nothwendig bedürfen und allgemeine obrigkeitliche Veranſtaltungen vorausſetzen.

„Die deshalb zu treffenden Einleitungen ſind jedoch dem Königlichen Miniſterio des Innern anheim geſtellt worden, und das Königliche Finanz-Miniſterium hat ſich in §. 11 des Geſetzentwurfs nur auf die allgemeine Beſtimmung beſchränkt: „daß diejenigen Weinbergsbeſitzer, welche die zu Verhütung ſolcher Schäden dienenden und durch die Regierungs-Behörde zu ihrer Kenntniß gebrachten Vorbeugungsmittel vorſchriftsmäßig anzuwenden unterlaſſen, vom Erlaß wegen der Froſtſchäden ausgeſchloſſen bleiben ſollen. — Die deshalb zu erlaſſende Bekanntmachung aber iſt dem Königlichen Miniſterio des Innern am Schluſſe des Geſetzes ausdrücklich vorbehalten worden.

„Dabei iſt noch in Erwähnung gekommen, ob es thunlich ſein möchte, auch über das gegen die Winterfröſte ſchützende Niederlegen und Decken des Weins im Herbſte, allgemein anwendbare Regeln aufzuſtellen und polizeilich vorzuſchreiben.

„Behufs einer weitern Berathung und gutachtlichen Berichtserſtattung über dieſen Gegenſtand, bin ich von der Königlichen Landesdirection beauftragt worden, mich deshalb mit Er. Königlichen Weinbau-Geſellſchaft in Vernehmung zu ſetzen, und mir Ihre Anſichten darüber zu erbitten.

„In Verfolg dieſes hohen Auftrags erlaube ich mir daher, Ee. Wohllöbl. Weinbau-Geſellſchaft um gefällige Mittheilung Ihrer Anſichten und Vorſchläge, hinſichtlich des vorliegenden Gegenſtandes ergebenſt zu erſuchen, und dabei nur noch zu bemerken, daß man höhern Orts nicht gemeint iſt, auf ſolchen Vorkehrungen zu beſtehen, welche ihrer Schwierigkeit und Koſtſpieligkeit halber, nur in Ländern, wo der Weinbau wegen der vorzüglichen Güte des Products ein einträgliches Geſchäft iſt, nicht aber in den hieſigen Gegenden unter ent-

„gegengeſetzten Verhältniſſen, mit Vortheil angewendet werden könne.

Mit der ausgezeichnetſten Hochachtung verharrend.

Dresden, am 12. Juni 1833.

Amtshauptmann des 3. Bezirks im Meißner Kreiſe.
Houwald.

Zur Berathung des vorſtehenden Gegenſtandes verſammelte ſich die Weinbau-Geſellſchaft am 2. Juli 1833 in Kötzſchenbrode und ſprach ſich nach Inhalt des darüber geführten Protocolls dahin aus:

„Die anweſenden Mitglieder waren insgeſammt der Meinung, daß als ein Schutzmittel gegen die Frühjahrsfröſte, die Räucherungen in den Weinbergen allerdings wol anzuempfehlen ſein dürften, daß jedoch vornämlich:

a. wegen des nothwendig damit verbundenen Koſtenaufwandes,
b. wegen der großen Schwierigkeit der Beſtimmung des Moments, wenn die Räucherung vorgenommen werden ſollte,
c. wegen der örtlichen Lage vieler Weinberge, es hart und beläſtigend für die Weinbergsbeſitzer ſein werde, wenn dieſelben durch Geſetz zu Räucherungen genöthigt werden ſollten.

„Indeſſen erſcheine es wünſchenswerth, wenn von Seiten Sr. hohen Regierung zu den vorzunehmenden Räucherungen bei eintretenden Frühjahrsfröſten aufgefodert werde, beſonders an Orten, die dem Froſt ſehr ausgeſetzt wären. Hierbei wurde zugleich erwähnt, daß in den Weinländern, wo früher dit Räucherungen geſetzlich vorgenommen werden mußten, man an vielen Orten ſolche in neuerer Zeit wieder eingeſtellt habe. — Ebenſo war man einſtimmig der Anſicht, daß eine geſetzliche Vorſchrift wegen des Deckens der Weinberge im Spätherbſt äußerſt bedenklich ſei, da auf manchen Bergen das Decken ſich als ſchädlich erweiſe, während es auf andern Weinbergen Nutzen bringe.“ —

Nach dieſen, von einer competenten Corporation ausgehenden Urtheilen und Anſichten, ſah ſich die hohe Behörde veranlaßt, von der wohlgemeinten Abſicht abzuſehen, die Weinbauer vor den Folgen dergleichen eintretenden Calamitäten zu ſchützen, ſo weit ſolches, durch menſchliches Einwirken, zu erreichen möglich ſein dürfte. —

Wie bereits früher ſchon erwähnt worden, fehlen bis jetzt der weinbauenden Claſſe genügende Beweiſe für die Wirkſamkeit dieſes Schutzmittels, um für die Einführung deſſelben empfänglich zu ſein; — es würde aber unbezweifelt von Erfolg für die Anwendung der Räucherungen im Allgemeinen ſein, ſofern Se. hohe Regierung verſuchsweiſe für einen Weinbaudiſtrict die Räucherung anordnete und alljährlich fortſetzen ließ, bis ſich ein entſchiedenes Reſultat herausſtellen würde. — Der dadurch für die betreffende Weinbergsgemeinde erwachſende mäßige Koſtenaufwand, dürfte aber billigerweiſe derſelben alljährlich zu reſtituiren ſein. —

Ueber Düngung der Weinberge.

Wie jede Pflanze, wenn ſie ertragreich ſein ſoll, von Zeit zu Zeit einen Erſatz des verbrauchten Humus bedarf, um aus dieſem den zu ihrer Ernährung nöthigen Kohlen- und Stickſtock zu nehmen, ſo macht auch dieſelben Anſprüche auf Erſatz der verbrauchten Nahrungsſtoffe des Bodens der Weinſtock. Soll daher dieſer fortwährend einen möglichſt hohen Ertrag abwerfen, ſo muß er auch jederzeit den zu ſeiner Ernährung nöthigen Humus oder Extractivſtoff im Boden vorfinden; es muß alſo dem Weinſtock von Zeit zu Zeit eine gehörig entſprechende Düngung gegeben werden.

Wie oft man aber eine ſolche Düngung der Weinſtöcke wiederholen muß, hängt blos und allein von der Beſchaffenheit des Bodens ab, auf welchem dieſelben ſtehen; daher in einem leichten, ſehr kalkhaltigen Boden und an Bergabhängen, eine Düngung der Weinſtöcke alle 2 — 3 Jahre gewöhnlich angenommen wird; dagegen in mehr bindigern und ebenen Bodenarten alle 4 — 6 Jahre.

Die Stärke der Düngung hängt ſowol von der Beſchaffenheit des Bodens, als auch von der Qualität des zu verbrauchenden Düngers ab. In einem loſen Boden, wo alle 2 — 3 Jahre gedüngt wird, braucht die Düngung nicht ſo ſtark zu ſein als in einem mehr bindigen, wo man alle 4 — 6 Jahre düngt. Iſt der Dünger noch lang und ſtrohig und überhaupt in der Gährung noch nicht weit fortgeſchritten, ſo braucht man mehr Dünger als wenn derſelbe mehr veraltet, in der Gährung weiter fortgeſchritten und — wie man gewöhnlich ſagt — ſpeckig iſt. Weniger Dünger ſoll man bei folgender Methode brauchen: Man macht mit der Haue von einem Pfahl bis zum gegenüberſtehenden einen Graben, legt die Satzreben ſo ein, daß ſie wenigſtens $^3/_4$ — 1 Fuß ſenkrecht an dem Pfahl aufwärts gebogen, mit dem untern oder Wurzelende aber gegen einander wagrecht angelegt werden. Darauf wird feine Erde in den Graben geworfen und feſtgetreten, worauf dann eine Lage gute Düngererde kommt. Ueber dieſe Lage kommt der Reſt der ausgeworfenen Erde. Durch dieſes Verfahren entſteht eine Wurzelgaſſe und eine Laufgaſſe. Dieſe Setzart gewährt die beſondern Vortheile, daß dadurch Dünger erſpart wird, indem derſelbe blos in die Wurzelgaſſe, aber nicht in die Laufgaſſe gebracht werden darf, wodurch er alſo zunächſt den Wurzeln zugeführt wird. Die Laufgaſſe wird blos zum Gehen und Arbeiten benutzt, wodurch ein lockerer Boden in der Nähe des Wurzelreichs erhalten wird, was die Fruchtbarkeit der Stöcke nur vermehren muß. Der Kopf der eingeſetzten Reben wird am Ende mit feiner Erde oder Moos leicht bedeckt.*)

Ob man im Herbſte oder Frühlinge düngen ſoll, das hängt wieder von der Lage und Beſchaffenheit des Bodens ab. In kältern Gegenden und in bindigem Boden düngt man lieber im Frühjahr, weil der friſche, ſtrohige Dünger mehr locker und warm hält. In mehr wärmern Gegenden oder überhaupt in ſolchen, welche ein günſtiges Klima für Wein haben, und beſonders in einem loſen, hitzigen Boden, findet die Düngung beſſer im Herbſte ſtatt, wodurch dem Nachtheil der Frühjahrs-Düngung, bei welcher die Lockerheit und Trockenheit eines ſolchen Bodens noch mehr erhöht würde, — vorgebeugt wird. Eine zu ſtarke und übermäßige Düngung, welche aber ohnehin der Düngervorrath unſerm Winzer ſelten zuläßt, iſt der Trauben-

---

*) Schlipfs Landwirthſchaft. Reutlingen 1841. S. 231. P.

Gewinnung ungünſtig, weil dadurch die Trauben leicht faul werden und der Wein von manchen Sorten leicht Neigung zum Schwer- oder Zähwerden zeigt.

Unter die Dungſtoffe, welche am meiſten zur Düngung der Weinſtöcke angewendet werden, iſt zuerſt der Rindviehdünger zu zählen, welcher auch vor allen animaliſchen Dungſtoffen vorzuziehen iſt, indem er den Weinſtöcken die meiſten Nahrungstheile mittheilt. Er eignet ſich am beſten für alle, wegen ſeiner kühlenden Stoffe aber vorzugsweiſe für loſe und hitzige Bodenarten.

Weniger zur Düngung der Weinſtöcke wird der Schaf- und Pferdedünger angewendet, weil er einestheils in geringerer Menge als der Rindviehdünger vorhanden und bei den kleinern Landwirthen faſt gar nicht zu finden iſt, anderntheils aber auch, wegen ſeines ſtarken Gehalts an Ammoniak und ſeiner hitzigen Eigenſchaften, vorzüglich in einem zu kieſigen und hitzigen Boden, wo er öfters nachtheilig wirkt und dem Wein einen Beigeſchmack gibt. Am beſten taugt jedoch dieſer Dünger auf bindige und kalte Bodenarten, worin er beſonders Wärme vermittelt.

Die mit Waſſer verdünnte Schwefelſäure, welche man in neuerer Zeit als Dungmittel bei verſchiedenen Futterpflanzen mit Vortheil in Anwendung gebracht hat, iſt auch neuerdings mit günſtigem Erfolg zur Düngung der Weinſtöcke verwendet worden. Dr. Meyriac, welcher die Wirkung der als Düngung benutzten Schwefel-Auflöſungen namentlich der Schwefelſäure zuſchreibt, machte nachſtehende Verſuche. Er begoß einen Stock mit einer Miſchung von 15 Grammen Schwefelſäure, die in $7\frac{1}{2}$ Litres Waſſer aufgelöſt waren, und die Folge war eine ſo üppige und überreichliche Vegetation, wie er ſie nie geſehen hatte. Das folgende Jahr begoß er mehre Stöcke mit 7,64 Grammen Schwefelſäure, die mit 4 Litres Waſſer verdünnt waren, und erhielt ähnliche Reſultate. Wenn die Erfahrung fortdauernd dieſe Verſuche beſtätigt, ſo reichen 50 Kilogramme Schwefelſäure hin, um 4000 Weinſtöcke oder mehr als eine Hectare zu düngen. Fernere Verſuche, welche man in Frankreich angeſtellt hat, haben den Nutzen der Schwefelſäure als Düngungsmittel für Weinſtöcke anerkannt.

Die Leinkuchen*) (Rückſtände in den Leinſiedereien), welche vor der Anwendung zerkleinert und womöglich angefeuchtet werden müſſen, ſollen ſehr wirkſam beim Weinbau ſich erwieſen haben.**) Sie können dazu für ſich allein angewendet, oder mit Erde und andern Subſtanzen zu einem Compoſt verwandelt werden. Auf dem würtemberger Morgen rechnet man 4 — 7 Säcke Leinkuchen.

Die wollenen Lumpen, welche zwar nicht in der Menge vorhanden ſind, um die Weinberge ausſchließlich damit zu düngen, ſollen beim Weinſtock eine außerordentliche Wirkung hervorgebracht haben, zumal wenn man ſie zerkleinert und mit Abtritt-Dünger ſättigt. Noch beſſer macht man ſie aber zu einem Compoſt mit Erde, Mergel und Abtritt-Dünger und ſättigt dieſe Mengung mit Lauge. Dieſer Dünger wird dann in der Nähe der Wurzeln des Weinſtocks eingegraben.

Blut und Seifenwaſſer hat man in neuerer Zeit zur Düngung der Weinſtöcke angerathen, namentlich hat der landwirthſchaftliche Verein zu Reſchwitz bei Saalfeld ſolches als das beſte Düngunsmittel erklärt.***) Erſteres könnte allenfalls in Weinbergen angewendet werden, wenn man es in getrocknetem Zuſtande (oder mit Erde vermiſcht und dieſe trocknet wie man dieſes in neuerer Zeit verſucht hat) in bedeutenden Quantitäten aus großen Städten bezöge und zur Düngung verwendete; außerdem wird es aber in den meiſten Gegenden nie in ſolcher Menge vorhanden ſein, um damit eine Düngung in Weinbergen vorzunehmen. Seifenwaſſer dürfte aber vollends nicht als ein ausſchließliches Düngungsmittel der Weinſtöcke angeſehen werden, da es niemals in bedeutenden Quantitäten vorhanden iſt. Man könnte es jedoch zur ausſchließlichen Düngung der vorhandenen Spalier-Weinſtöcke, welche in einem Wirthsſchaftshofe nur in geringer Anzahl vorhanden ſind, verwenden, wo es jedenfalls ausreichend iſt.

Die Erddüngung wird in vielen Weingegenden mit vielem Vortheil zur Düngung und Bodenverbeſſerung der

---

*) In Reutlingen, wo jährlich etwa 800 Säcke ſolcher Rückſtände angenommen werden und der Sack mit 2 Gulden bis 2 ½ Gulden bezahlt wird, macht man einen ausgedehnten Gebrauch davon. P.

**) S. Prof. Rieckes Wochenblatt 1840, Nr. 51. P.

***) S. Landw. Dorfzeitung 1840, Nr. 15. P.

Weinberge angewendet; ſie äußert vielfältig auf das Gedeihen der Weinſtöcke einen wohlthätigen Einfluß. Zu der Erddüngung kann man rechnen: Den Mergel, Raſen und Compoſtdünger.

Mergel. Befindet ſich in der Nähe eines Weinbergs Mergel, ſo kann man dieſen mit vielem Vortheil auf demſelben bringen und mit dem Boden vermiſchen. Hier muß es aber zur Regel werden, daß man z. B. Lehmmergel auf beſonders kalkhaltige Bodenarten bringe, dahingegen Kalkmergel wieder auf ſolche Bodenarten, welche von Natur wenig Kalk enthalten; eben ſo iſt das Ueberführen von Schiefermergel, beſonders auf einen mehr bindigen Boden, ſehr anzurathen. Das Tragen des Mergels auf die Weinberge kann beſonders im Spätherbſt und Frühling ſtattfinden.

Raſendünger. Dieſer Dünger, welcher zwar faſt überall nur in unbedeutender Quantität vorhanden iſt, eignet ſich ſehr gut für die Weinberge; man muß dabei aber ſehr ſorgfältig ſein, damit man mit dem Raſen nicht zugleich auch Quecken in die Weinberge bringe. Man thäte daher wol beſſer, den Raſen nicht unmittelbar, ſondern durch vorhergegangene Compoſtbereitung erſt mittelbar anzuwenden.

Compoſtdünger. Der Compoſtdünger iſt ein beſonders kräftiger Dünger für den Weinſtock, welcher auch dem Weine keinen Beigeſchmack gibt, wie dieſes — wie ſchon oben bemerkt — öfters der animaliſche Dünger thut. In der Nähe des Weinbergs bietet ſich vielfache Gelegenheit dar, Compoſthaufen oder Gruben anzulegen und zu unterhalten, indem dabei das Unkraut und das von dem Ausbrechen und Abgipfeln gewonnene Holz und Laub des Weinſtocks, als ein dazu überaus gutes Material, leicht mit in den Compoſthaufen oder in die Grube gebracht und nutzbar gemacht werden könnte, ſtatt daß man ſolches, wie dieſes bisher geſchah, zur Fütterung benutzte.*)

Die Gründüngung der Weinſtöcke kann man füglich eintheilen in die Pflanzendüngung und in die Düngung mittels der Abgänge des Weinſtocks.

---

*) S. über die Compoſtbereitung das 1. Heft (Seite 16) dieſer Zeitſchrift. P.

Die Pflanzendüngung, welche man ſeither in den Weinbergen anwendete und zu welcher man gewöhnlich Lupinen, Buchweizen (Heidekorn), Saubohnen ꝛc. wählte, geſchieht dadurch, daß man dieſe Pflanzen auf beſondern Aeckern anbaut, ſelbige vor der Blüthezeit abmäht und darauf in den Weinberg ſchafft und dort unterbringt. In neuerer Zeit zieht man aber die Gründüngungspflanzen gleich zwiſchen den Reihen der Weinſtöcke und hackt oder gräbt dieſelben zur Blüthezeit unter. Freiherr von Babo ſagt hierüber in den Rechenſchaftsberichten der landwirthſchaftlichen Kreisſtelle zu Weinheim: „Die Gründüngung mit Saubohnen, welche bei den erſten Hacken reihenweiſe zwiſchen die Stöckreihen eingelegt werden, hat ſich auch in dieſem Jahre als leicht ausführbar und zweckmäßig gezeigt. Bei dem zweiten Hacken blühten die Bohnen und konnten untergebracht werden. Sie deckten den Boden alſo nur eine verhältnißmäßig kurze Zeit. In dieſem Jahr (1841), in welchem der Rauſchbrand ſo viele Reben zu Grunde richtete, ſcheint dieſe Bohnendecke auf die Erhaltung und Entwickelung der Trauben noch beſonders günſtig eingewirkt zu haben, indem ſolche unter ihr nicht allein nicht abgefallen waren, ſondern auch beſſer zeitigten als jene, welche frei hingen.

Wir können daher dieſe Art Gründüngung aus abermaliger Erfahrung nur anempfehlen, und zwar beſonders in warmen Lagen, indem ſie in kühlem feuchtem Boden vielleicht weniger anwendbar ſein dürfte, weil ſie da den Weinberg etwas zu dumpfig machen könnte. Doch ſollte man auch in ſolchem Boden keine Weinberge anlegen.

Wahrſcheinlich war dieſe Gründüngung beſonders vortheilhaft auf jenen Sandhügeln in der Ebene, welche ſeit einiger Zeit zum Weinbau benutzt werden“*).

Die Abgänge des Weinſtocks machen den natürlichſten, einfachſten, wohlfeilſten und dabei den kräftigſten Dünger aus, den man zur Düngung der Weinberge haben kann, indem ſie am vollſtändigſten die dem Boden entzogenen organiſchen und unorganiſchen Stoffe wiedergeben. Welche Menge Alkalien man mit dem abgeſchnittenen Rebholze dem Weinberge alljährlich entzieht, ſieht man aus Dr. Liebig's chemiſcher Darſtellung, nach welcher man auf jeden Quadratmeter Weinberg neun Weinſtöcke rechnen kann, deren abgeſchnittenes Rebholz nach dem Einäſchern in 1000 Theilen 56 — 60 Theile kohlenſaures Kali oder 38 — 40 Theile reines Kali zurückläßt; da aber dem Weinſtock jährlich die 8 — 10fache Quantität an Holz genommen wird, ſo iſt die Bereicherung des Bodens mit Alkalien ſehr bedeutend, wenn man die Abgänge des Rebſtockes im Weinberge unterhackt.*) Vor Allem iſt daher dieſe Grunddüngung in den Weinbergen zu empfehlen, zumal ſie von der Natur geboten iſt und der animaliſche Dünger ſelten gehörig ausreicht, auch von den ärmern Winzern nicht angekauft werden kann. Zudem iſt der Werth der Nutzung dieſer Abgänge, im Vergleich der damit zu machenden natürlichſten Bodenbereicherung, zu Brenn- und Futtermaterial ſehr unbedeutend.

---

*) S. Großherz. Badiſches landwirthſchaftliches Wochenblatt 1842. Nr. 2. P.

Ein jeder Weinbergsbeſitzer benutze in Zukunft nur allein die Abgänge beim Beſchneiden, Ausbrechen und Abgipfeln ſeiner Rebſtöcke zur Düngung derſelben, und es wird ſeinem Weinberg nie an Nahrung fehlen, was ſo häufig der Fall iſt; er wird vielmehr das beſtätigt finden, was in nachfolgenden Erfahrungsſätzen angeführt iſt.

Verwalter Krebs zu Seeheim: „In Bezug auf den Artikel in der Zeitung für die landwirthſchaftlichen Vereine des Großherzogthums Heſſen Nr. 7. 1838 meine Weinbergsanlage betreffend, ſo wie auf den Artikel: „Grundnutzung in den Weinbergen," in derſelben Zeitſchrift Nr. 28. 1839, kann ich nicht umhin, den Gegenſtand noch einmal aufzunehmen und Jedem, der noch zweifelt, daß man in den Weinbergen nie eine Düngung als die, welche der Weinſtock ſelbſt abwirft, nöthig hat, zurufen: Komm her und überzeuge Dich! Nun ſteht mein Weinberg im achten Jahre und hat noch keinen andern Dünger erhalten, demungeachtet möchte kaum Jemand einen ſchöneren, kräftigeren im Trieb, noch voller Frucht aufzuweiſen haben, und ſtände er in der Dunggrube.

---

*) S. Dr. Liebigs organiſche Chemie in ihrer Anwendung auf Agricultur und Phyſiologie. 4. Auflage. Braunſchweig 1842. S. 197. P.

Ich hätte nach der hier gewöhnlichen Weiſe, die Weinberge zu düngen, jetzt ſchon dreimal düngen müſſen, wozu ich jedes Mal 25 Wagen voll Dünger gebraucht, und die mich, bis ſie im Boden geweſen, 3 fl. per Wagen, alſo 75 fl. und für drei Mal 225 fl. gekoſtet hätten. Dieſe ſind erſpart und meine Aecker ſind in ſehr gutem Zuſtande.

Wenn ich im Früh- und Spätjahr die mühevolle Arbeit anſehe, wie der Dünger mit 2 bis 3 und oft mit 4 Pferden in die Weinberge gefahren, dann durch viele Leute oft noch weit auf dem Kopfe getragen wird, während ihre Sandäcker ihn ſo nöthig haben, dann möchte ich ihnen zurufen: Kommt in meinen Weinberg und ſeht, wie der gütige Schöpfer ſchon dafür geſorgt hat, daß der Weinſtock ſo gut wie der Baum im Walde ſeinen Dünger ſelbſt abwirft, ja ich behaupte, noch reichlicher und beſſer. Das Laub im Walde fällt erſt im Herbſte, wenn es dürr iſt, ab und liegt jahrelang bis es verweſt und kann, weil die Luft alle Kraft ausgeſogen hat, dem Reblaub, welches in der letzten Hälfte Juli oder Anfangs Auguſt ſammt den Reben ab- und kleingehauen und grün untergehackt wird, keineswegs gleichgerechnet werden, indem dieſes, wie mich die Erfahrung lehrt, binnen 4 Wochen ſo in Verweſung übergeht, daß auch nicht die entfernteſte Spur mehr zu finden iſt. Sodann ſtehen auf dem Raum, den ein Buch- und Eichbaum einnimmt, wenigſtens 10 Weinſtöcke, die weit mehr Dünger als der größte Baum abwerfen, wenn man bedenkt, wie viel manchmal dem Walde entzogen wird und er dennoch fortbeſteht.“

Hierzu bemerkt die Redaction der Zeichrift für den landwirthſchaftlichen Verein im Großherzogthum Heſſen: In Henderſohn's Geſchichte der Vereine der alten und neuen Zeit heißt es:

„Das beſte Dungmittel für den Weinſtock ſind die beim Beſchneiden deſſelben erhaltenen friſch untergebrachten Reben.“

An der Bergſtraße, badiſcher Seits, wird das Rebholz ſchon längſt als Dungmittel der Weinberge benutzt. So ſagt

z. B. Peter Frauenfelder zu Großſachſen Amts Weinheim*):

„Ich erinnere mich, daß vor 20 Jahren ein gewiſſer Peter Müller obiges Dungmittel in hieſigen Weinbergen angewendet und über 30 Jahre fortgeſetzt hat. Derſelbe zerſchnitt die abgeſchnittenen Rebhölzer in handlange Stücke und ließ ſie fallen, dann wurden ſie untergebracht. Seine Weinberge befanden ſich immer in einem kräftigen Zuſtande, und man ſpricht heutzutage noch davon, daß der alte Müller keinen Dung in ſeine Weinberge brachte und dieſe doch ſo gut im Stande waren.“

W. Ruf zu Schriesheim: „Seit 10 Jahren konnte ich keinen Dung in meinen Weinberg thun, weil ich arm bin und keinen kaufen konnte; zu Grunde wollte ich meinen Weinberg auch nicht gehen laſſen, da er meine einzige Nahrungsquelle in meinem Alter iſt; da ging ich oft betrübt in demſelben auf und ab und wußte mir nicht zu helfen. Endlich bemerkte ich, durch die große Noth aufmerkſam gemacht, daß von einigen Rebenhaufen, die im Pfade liegen geblieben waren, das Gras größer und maſtiger wuchs als an den Orten, wo keine Reben lagen; ich dachte näher nach und ſagte endlich zu mir ſelbſt: Könnt ihr Reben machen, daß das Gras um euch herum größer, ſtärker und grüner wird, ſo könnt ihr auch machen, daß die Stöcke und Reben in meinem armen, magern Weingarten beſſer wachſen, ſtärker und grüner werden.

Ich zog meinen Weinberg ſo tief zu, als wenn ich Dung hineinthun wollte, fing an zu ſchneiden, ſchnitt die abgeworfenen Reben noch zwei-, auch dreimal durch, legte ſie in die gemachten Furchen und bedeckte ſie mit Erde. Im Jahre darauf ſah ich mit der größten Freude, wie ſich mein magerer Weinberg kräftig erholte. Ich ſetzte dieſes Mittel von Jahr zu Jahr fort und ſiehe, mein Weinberg wuchs herrlich, und blieb den ganzen Sommer grün, auch wenn die größte Hitze war.

Meine Nachbarn wundern ſich oft, daß mein Weingarten ſo grün ausſieht, ſo ſtarke lange Reben treibt, da ſie doch wiſſen, daß ich ſeit 10 Jahren keinen Dung hineingethan.“

---

*) Badiſches landwirthſchaftliches Wochenblatt 1834. S. 79 u. 82.

Dies dürften für die wohlgemeinten, wohl zu beherzigenden Worte des Verwalter **Krebs** hinlängliche Belege ſein.*)

Etzdorf, am 28. Mai 1843.

Friedrich Auguſt Pinkert.

Von Bereitung des dunkelrothen Weins aus ſchwarzen Clevnern oder Burgundern.

(Aus Süddeutſchland eingeſendet.)

Den dunkelrothen Wein liefern vorzüglich die ſchwarzen Clevner, auch Klebroth und Burgunder genannt. Der Clevner fault auch bei längerem Hängenlaſſen nicht leicht, ſondern ſchrumpft eher ein. Wann die Zeitigung eingetreten iſt, ſo fängt man mit der Weinleſe an. Wer feinen dunkelrothen Clevner-Wein machen will, muß die Trauben raſpeln oder beeren, nach Entfernung der Kämme die Beeren in einem Trettzuber treten oder beſſer mit einem Stämpfel ſtampfen; denn hauptſächlich von den Kämmen rührt der herbe Geſchmack des mit denſelben vergohrenen Weins her, und nicht von den Kernen, welche dem Weine einen zwar bittern, aber nicht herben — ſondern angenehm mandelartig ſchmeckenden Stoff mittheilen.

Wenn man den rothen Wein ganz fein machen will, ſo bringt man die zertretenen Beeren in ein aufrechtſtehendes 1 bis 4eimriges Faß. Iſt dieſe Gährkufe bis auf 1½ Schuh vom Moſte oder Treber voll, ſo wird ein durchlöcherter Deckel, Beerboden genannt, auf die Maſſe gedrückt; dieſer durchlöcherte Deckel dient dazu, die Beerhäute immer unter dem Moſte oder unter der Brühe zu halten, indem der Moſt oder Treber bei der Menge kohlenſaurer Blaſen bei der Gährung ausgedehnt wird und dadurch beinahe 1½ Schuh über den durchlöcherten Zwiſchenboden heraufſteigt, während die Beerhäute zurückgehalten und ſomit all' die Nachtheile vermieden werden, denen man durch wiederholtes Untertauchen der Treber zu entgehen ſucht. Damit aber der durchlöcherte Zwiſchenboden nicht von den Beeren in die Höhe getrieben werde, ſo ſind in ſeinen zwei Queerleiſten drei bis vier aufrechte Pföſtchen eingeſetzt, welche bis an den obern Boden reichen, um dadurch den durchlöcherten Beerboden immer in gleicher Entfernung $1\frac{1}{2}$ Schuh von demſelben zu halten. Sobald der durchlöcherte Beerboden auf den Trebern liegt, wird auch der oberſte Faßboden eingeſetzt, um die drei bis vier obern Reife bald antreiben und dadurch das Ausfließen von Saft und Verſtopfen durch Häute und Kerne verhüten zu können. Sofort wird im obern Boden ſtatt dem Zapfen ein Gährrohr feſt aufgeſetzt, das mit dem andern Ende in einen Hafen von Waſſer geht. Das Gährrohr ſoll von Holz ſein, weil das von Blech Eiſentropfen bildet, die in den Moſt herunterfallen und dieſem ſchaden. Hiedurch wird der rothe Wein, der ſo viele Neigung zur Anſäuerung hat, von aller Luft abgeſchloſſen und erhält ſo den möglichſten Grad der Vollkommenheit.

---

*) S. Zeitſchrift für die landwirthſchaftlichen Vereine des Großherzogthums Heſſen. 1840. Nr. 48. P.

Das oftmalige Durcheinanderrühren der Maſſe, das faſt überall zur Erhöhung der Farbe geſchieht und wodurch die Luft zu ſehr mit derſelben in Berührung kommt, auch die Verdünſtung des Weingeiſtes befördert wird, iſt eine überflüſſige und ſchädliche Arbeit, indem durch die Gährung die Maſſe in hinreichende Bewegung geſetzt wird, um als weingeiſtige Flüſſigkeit den Farbeſtoff aus den Hülſen oder Häuten der Beere auflöſen zu können, die vorher hinreichend zerquetſcht und zerriſſen werden, was eine Hauptſache dabei iſt.

Wenn die ſtürmiſche Gährung vorüber iſt, alſo keine Blaſen mehr aus dem Gährrohr durch's Waſſer im Hafen aufgeworfen werden: ſo läßt man den Weinmoſt noch ungefähr acht Tage in der Gährkufe verſchloſſen wie bisher, im Ganzen ungefähr 15—20 Tage, worauf der Wein durch den Hahn, unten am Faß angebracht, abgelaſſen und eingekellert wird. Die Treber werden, nachdem der obere Boden und der durchlöcherte Beerdeckel ausgehoben worden iſt, herausgenommen, ſogleich auf die Kelter gebracht und ausgepreßt. Der dunkelroth gefärbte Druckwein wird unter den Vorläß vertheilt.

Die Fäſſer, wohin der Wein kommt, werden vor dem Einfüllen des rothen Weins $\frac{1}{2}$ Tag vorher in Aßmannshauſen geſchwefelt.

Ungefähr acht bis vierzehn Tage nach dem Einkellern wird der leicht eingeſetzte Spund feſt eingeſchlagen.

Zu Ende März wird das erſte Mal abgelaſſen, und im Spätjahre das zweite Mal. Das Auffüllen iſt dem rothen Weine zu ſeiner Erhaltung noch nothwendiger als dem weißen.

Statt der aufgeſtellten Fäſſer von 1 bis 4 Eimer und weiter, können auch Kufen oder halbeimerige Eichen benützt werden. Der durchlöcherte Deckel oder Beerboden kann in dieſe Kufe oder Eiche, die unten etwas enger iſt als oben, noch leichter als in ein Faß eingepaßt werden, und 1$^1/_2$ Schuh über dieſen der gut eingepaßte obere Boden auch. Am paſſendſten wird der obere Boden 1 bis 1$^1/_2$ Zoll unter den obern Ranf eingeſetzt, und ſtatt mit Leimen beſſer mit ſtarkem Papier und Kleiſter gut verwahrt werden, weil bei Herausnahme des obern Bodens Leimen in den Moſt fallen und dieſen trübe machen würde. Natürlich muß der durchlöcherte Deckel auch Pföſtchen haben, damit er nicht heraufgedrückt werden kann und der obere Boden in der Mitte ein Loch zum Gährrohr, ſonſt würde die Kufe zerſpringen. Zum Ablaſſen muß die Kufe oder Eiche unten ein Loch für einen Faßhahn haben, das — bis dieſer eingeſchlagen — mit einem Korkſtöpſel verwahrt wird.

Aus einer halbeimerigen Eiche oder Kufe können alſo ungefähr 5 Imi ausgelaſſen werden, einſchließlich des Drucks, thut 100 Bout., und weil bei dem — durch den inländiſchen Champagner geſtiegenen Luxus im Wein jeder Wirth, auch auf den Dörfern, etwas Beſonderes und Rares haben will: ſo kann er damit ſeine Gäſte befriedigen und ſich Credit verſchaffen. Alles, was einen ſchönen Anſtrich hat, gefällt beſſer. Er wird daher wohl daran thun, wenn er den kryſtallhellen, guten und wohlfeilen Wein auf Bouteillen zieht und mit einem Siegel verſieht, das die Nummer ſeines Faſſes enthält: z. B. Burgunder Nr. 10. in welchem Fall auch der Umgelds-Beamte Nichts zu erinnern haben und den Gaſt bei vorzüglicher Qualität des Weins an der Aechtheit nicht zweifeln wird.

Die Vermehrung der Weinreben durch Augen.

Das Verfahren der Reben-Vermehrung iſt folgende: Man nimmt im Frühjahr ſchöne Schnittlinge mit reifem, ſtarken Holz, ſcheidet dieſelben, ohne ſie zu zerſplittern, in eben ſo viele Theile als vollkommen ausgebildete Augen vorhanden ſind, läßt dem Auge auf jeder Seite ungefähr einen ſtarken halben Zoll Reben und rundet beide Enden mit einem ſcharfen Meſſer zu, an deſſen abgerundeten Theilen ſich in der Folge zuerſt Wülſte bilden, aus welchen die Bewurzelung erfolgt. Aus dem Auge wird der Stock gebildet. — Die ſo geſchnittenen Augen werden nun aufwärts gerichtet in einen Garten, der warm gelegen, mit einem Zoll leichter guter Erde bedeckt, und zwar immer in einer Entfernung von 2 bis 3 Zoll. — Auch in Scherben im Zimmer kann man ſolche Wurzelreben ziehen. — Der größte Theil dieſer Wurzelreben trägt im dritten Jahre, während die langſame Verfahrungsart durch lange Ruthen kaum in einer Reihe von Jahren einen ſolchen Ertrag gewährt. — Seit 3 Jahren lege ich Augen ein und erhalte ſehr ſchöne geſunde Wurzelreben.

Ludwigsburg, den 25. Mai 1843.

v. Roeder.

Neubert's Weinberg in Leipzig.

Ich erlaube mir, Ihnen eine intereſſante Nachricht in Abſchrift mitzutheilen, damit Sie in Ihrer Zeitſchrift für Wein-, Obſt- und Seidenbau den nützlichen Gebrauch zur verbreiteten Gemeinnützigkeit anwenden. Da die Verdienſte des Herrn **Neubert** im erſten Heft, Seite 66, erwähnt ſind, ſo dürfte nur das erwähnt zu werden brauchen, was zur fortſchreitenden Cultur für den Weinbergsbeſitzer erſprießlich ſein könnte.

Den 20. Juni 1843.

Leipzig beſitzt für den Gartenfreund ein Studienſtück, das ſo lehrreich wol nirgends jetzt in Deutſchland vorhanden iſt. Es iſt dies der erſt vor drei Jahren angelegte Weinberg des Herrn **Neubert**, Beſitzers der Adlerapotheke in der Hainſtraße.

Dieſer denkende Patriot, dem ſeine Wohnſtadt auch eine treffliche Badeanſtalt verdankt, hat neben vielen ſeiner Mitbrüder vor dem Grimma'ſchen Thore in einer ausgefahrnen Sandgrube mit bedeutenden Koſten einen Weinberg angelegt, ihn mit ſchwarz angeſtrichenen Bretterwänden umgeben, den Untergrund, aus einer Schicht Lehmerde beſtehend, über eine Elle hoch mit Schieferſchutt befahren laſſen und dahinein auf bergunterlaufenden alleehohen Dämmen, alſo nicht auf Terraſſen, die Stöcke gepflanzt, welche nun in dieſem Jahre bereits einen Segen von Trauben zeigen, der an den horizontallaufenden Reben gleich einer Korallenſchnur herabhängt und in ſeiner Würze Auge und Herz erfreut, während ſeine Nachbarn auf ihren Terraſſen an den ſenkrecht ſtehenden Stöcken kaum die Spur einer Traube aufzuweiſen haben, ein ſchlagender Beweis für die Richtigkeit der Cultur des Herrn Neubert. Dieſes Grundſtück verdient daher von Jedem, der etwas Aehnliches anzulegen wünſcht, genau ſtudirt und nachgeahmt zu werden, denn die erfreulichen Erfolge dieſer rationellen Methode ſind zu ſichtbar, als daß man länger anſtehen könnte, ihr zu folgen. Das Ganze, wol 2 Morgen große Grundſtück, enthält etwa 161 Sorten der Auswahl, wie z. E. Diamant, Schönedel, früher Leipziger Königsedel, Malvaſier u. ſ. w., die alle aus der reichbeſtandenen Rebſchule in ſtarkrebigen Exemplaren à Stück von 5 — 10 Ngr. zur Abgabe für Jeden vorhanden ſind. Möchte daher Jeder, dem es um richtige und anerkannt gute Sorten zu thun iſt, die hier gebotene gute Gelegenheit, zum erfreulichen Ziele zu gelangen, benutzen! — Dem wiſſensreichen, ſehr gefälligen Beſitzer dieſer Anlage iſt kein Opfer zu groß, um ſeinen Gegenſtand zu erſchöpfen. Zahlreiche Thermometer ſind überall in der Erde ſelbſt angebracht, wodurch auch ausgemittelt ward, daß der Schiefer ein Hauptvehikel zum Gedeihen der Trauben iſt, und daß dieſe, unter dem grünen, durch die Horizontallage der Reben geſchaffenen, dichten Blätterdache, im wohlthätigen Schatten, von der Sonne nie geſengt, in einer Mehrwärme gegen außen von 5 Graden trefflich gedeihen. — Den intereſſanteſten und lehrreichſten Verſuch aber bietet das von Wien aus zur Beförderung der Frühreife und Größe empfohlene Ringeln der Reben, das durch den ganzen Weinberg angewendet worden iſt. Die meiſten Reben haben in Fußweite von einander 3 Ringe, und wenn die Trauben der umringelten Reben den ſüßeſten Nektar enthalten, ſo iſt der Saft der Trauben über den Ringen dem herbſten Eſſig zu vergleichen. Der Erfolg hat in dieſem Jahre alſo das vollſtändigſte Gegentheil bewieſen, ſoll aber nächſtes Jahr noch einmal im Großen geprüft werden, um auch hierin auf den wahren Grund zu kommen. Mögen Viele hingehen und ſchauen und dann desgleichen thun.

Seidenbau.

Ausbreitung und feſte Begründung des Seidenbaus in Deutſchland.

Um den Seidenbau in Deutſchland feſt zu begründen und ſeinen Erfolg zu ſichern, kommt es weſentlich auf folgende Punkte an:

1) die Anpflanzungen und gehörige Pflege von Maulbeerbäumen;
2) die ſorgfältige Pflege und Erziehung der Seidenwürmer bei reichlichem Futter;
3) die ſorgſame Verwandlung der Cocons in Seide, mittels des Haspelns, mit Hülfe zweckmäßiger Maſchinen und geſchickter Spinnerinnen.

Die Staats-Behörden Frankreichs haben dieſen 3 weſentlichen Punkten die größte Aufmerkſamkeit und Unterſtützung gewidmet. Was den erſten Punkt: die Anpflanzung und ſorgfältige Pflege der Maulbeerbäume betrifft, ſo enthalten die Annalen des Seidenbau-Vereins, gegründet im Jahre 1837 zum Zweck der Verbreitung und Vervollkommnung der Seiden-Induſtrie in Frankreich vom Jahr 1837 bis 1843, die merkwürdigſten Thatſachen.

Es ſind in mehren Departements, wo früher kein Seidenbau betrieben wurde, viele Tauſende von Maulbeerbäumen gepflanzt und mit der größten Sorgfalt gepflegt worden.

(In dieſer Hinſicht iſt in Deutſchland und vorzüglich in Preußen verhältnißmäßig noch wenig geſchehen.)

Man hat ſich bemüht, die für das örtliche Clima am beſten geeigneten Arten des Maulbeerbaums zu ermitteln und zu acclimatiſiren.

Der **Morus multicaulis** hat ſich in den nördlichen Provinzen nicht bewährt — er leidet zu ſehr von den Frühlings-Fröſten.

Am meiſten hat ſich bis jetzt eine aus dem nördlichen Clima eingeführte Art des Maulbeerbaums, Lau genannt, bewährt; in den Annalen vom Jahre 1843 wir darüber Folgendes geſagt:

Dieſe Art des Maulbeerbaums läßt ſich ſehr leicht vermehren durch Abſenker und Stecklinge; er empfiehlt ſich beſonders dadurch, daß er nicht durch den Froſt leidet, nicht früher ausſchlägt als der gewöhnliche Maulbeerbaum, ſodann breite, glatte Blätter hat, die ſich leicht pflücken laſſen.

Er hat einen üppigen Wuchs und einen großen Reichthum von Blättern. Nach der Verſicherung des Herrn Banruel Beauvert, wird ein Steckling in dem Jahre, da er gepflanzt worden iſt, die Höhe von 4½ bis 6 Fuß erreichen und man kann im darauf folgenden Jahre ihn 3 Zoll über dem Boden abſchneiden, ſodann das abgeſchnittene Stämmchen in Stücken ſchneiden, jedes mit 3 Augen, und in die Erde ſtecken, die dann in demſelben Jahre die nämliche Höhe erreichen werden.

Dieſe Erfahrungen werden durch Herrn Camille Beauvais beſtätigt, der dieſe Art des Maulbeerbaums ſeit 6 Jahren cultivirt und deren über 10,000 gepflanzt hat.

Es dürfte daher rathſam ſein, ſich dieſe Art des Maulbeerbaums aus Frankreich zu verſchaffen.

Was den 2ten Punkt betrifft: die ſorgfältige Pflege und Erziehung der Seidenwürmer, bei reichlichem Futter, ſo wird in vielen Orten noch weſentlich darin gefehlt, daß man zu viele Grains auslegt, da es dann zuletzt an Futter fehlt und viele Seidenraupen weggeworfen werden müſſen, faſt alle aber ſeidenarme Cocons ſpinnen. Würde man nur ſo viele Eier auslegen, als man Raupen reichlich füttern kann, ſo würde man mit weniger Mühe und Koſten, eine reichere Seiden-Ernte erlangen.

Der 3te Punkt: die ſorgfältige Haspelung — iſt von der allergrößten Wichtigkeit; denn von einer gehörigen Beſchaffenheit der rohen Seide (Greze), inſonderheit von der Gleichmäßigkeit des Fadens, hängt der Werth der Seide ab.

Hierüber enthalten die oben erwähnten Annalen folgende ſehr intereſſante Mittheilung des Vereins, der hier im Auszuge folgt:

Es haben mehre Männer ſich bemüht, die Seidenhaspel-Maſchinen zu vervollkommnen; ihre verſchiedenen Erfindungen fanden ihre Lobredner und ihre Gegner, bei allen aber fand ſich ſtets derſelbe Kreislauf des Verfahrens, wie bei den von Alters her üblichen.

Keine Haupt-Erfindung, durch welche eine ernſtliche Verbeſſerung beim Haspeln zu Wege gebracht werden könnte. — Es war immer noch darum zu thun, ein Verfahren zu ermitteln, wobei die Einrichtung der Maſchine an ſich mehr leiſtete und dagegen die Geſchicklichkeit der Spinnerinn weniger nothwendig erſcheinen ließ; das ſcheint Herr Locatelli (ingenieur-mecancien) aus Italien vollſtändig geleiſtet zu haben, durch eine Maſchine ſeiner Erfindung, die wir für gänzlich neu anerkannt haben und von der wir glauben, daß ſie eine wahrhafte Umwandlung im Haspeln der Seide zu Wege bringen wird.

Herr Locatelli wohnt ſeit 1826 in Paris*), wohin er durch das Miniſterium des Königl. Hauſes berufen worden war und iſt durch ſeine zahlreichen Entdeckungen und höchſt ſinnreichen Erfindungen rühmlichſt bekannt.

Durch Hülfe der Haspel-Maſchine ſeiner Erfindung kann jede nur einigermaaßen vernünftige Perſon ſofort haspeln. — Die Verrichtung, den Faden (brin) anzuwerfen, die bei den gewöhnlichen Maſchinen eine ſo lange Uebung erfodert und die mehre Perſonen niemals gehörig erlernen, wird durch Hülfe eines Bechers, deſſen Einrichtung eben ſo einfach als ſinnreich iſt, in welcher der Cocon geworfen wird, ſehr leicht. Die Art und Weiſe der Kreuzung des Fadens, und der hin und her bewegende Stab (le mauvement qui va et vient), wodurch die Seide vom Cocon auf den Haspel vertheilt wird, ſind nicht weniger merkwürdig; endlich iſt die Maſchine ſo vollkommen eingerichtet, daß eine leichte Bewegung des Fußes hinreicht, um der Drehung des Haspels jede gewünſchte Geſchwindigkeit zu geben.

---

*) Die Werkſtätten des Herrn Locatelli befinden ſich zu Charome bei Paris, Straße St. Germain Nr. 44.

Es iſt bekannt, wie umſichtig wir bei allen neuen Erfindungen ſind. Allein hier, wenn man ſich einige Augenblicke vor dieſer neuen Maſchine hingeſetzt hat und nun eine Strähne der ſchönſten nervigſten und ganz vorzüglich gekreuzten Seide vor ſich entſtehen ſieht, fühlt man ſich von dieſer Erſcheinung ergriffen und hingeriſſen.

Herr Locatelli hat mehre Spinnereien des ſüdlichen Frankreichs bereiſt, zahlreiche Proben mit dieſer Maſchine abgelegt, und überall Anerkennung gefunden. Indeß iſt zu wünſchen, daß jeder, der ſich für dieſen Gegenſtand intereſſirt, die Werkſtätte des Herrn Locatelli ſelbſt beſuche, denn was Maſchinen und Induſtrie betrifft, ſo kann keine noch ſo gute Beſchreibung die eigne Prüfung einiger Minuten erſetzen.

Dieſer Aufſatz ſchließt mit folgenden Bemerkungen, die auch bei uns ihre Anwendung finden dürften.

„Man mag übrigens die Haspel-Maſchinen noch ſo ſehr vervollkommnen, ſo giebt es einen Punkt, den man nie aus den Augen verlieren ſollte, nämlich:

Das Haspeln der Seide muß centraliſirt werden.

Es iſt nicht hinreichend, Seide zu ſpinnen; man muß auch dem Handel bedeutende Maſſen roher, gleichmäßig und regelmäßig geſponnener Seide anbieten können; den Titel der Seide (d. h. die Stärke des Fadens, ob zu 4, zu 6, 8, 10, 16 Cocon) muß man verändern können nach dem Bedürfniß derjenigen Fabrik, wo man die Seide abſetzt. Das kann nur erreicht werden in beſondern größern Anſtalten, wo eine thätig-unausgeſetzte Aufſicht Statt findet.

Nur auf dieſem Wege wird auch bei uns die im Lande erzeugte Seide eine größere Vollkommenheit und einen angemeſſenen Preis erlangen.

Daher ſollte in jeder Provinz, wo bereits Seidenbau von einigem Umfang betrieben wird, wie z. B. in der Provinz Brandenburg, eine Anſtalt vorhanden ſein, wo alle in derſelben erzeugten Cocons nach ihrem wahren Werthe bezahlt würden.

Fortſchritte des Seidenbaus in den nördlichen Provinzen Frankreichs, nach den Annalen des Seidenbau-Vereins zu Paris, vom Jahre 1843.

In den unten aufgeführten 16 Departements von Frankreich befanden ſich im Jahre 1834 nur 20,788 neuerdings angepflanzte Maulbeerbäume und einige Tauſend alte.

In dem Zeitraume von 1834 bis 1841 hat ſich ihre Anzahl bedeutend vermehrt, wie die nachfolgende Ueberſicht zeigt:

	1834	1841.
Nord		24,000
Aisne		77,000
Seine inferieure		6,000
Eureet Loire		72,000
Loiret	788	79,000
Maine et Loire		200,000
Deux Sevres		10,000
Charente inferieure		150,000
Gironde	20,000	500,000
Landes		160,000
Basses Pyrénées		69,000
Hautes Pyrénées		60,000
Gers		39,000
Lot et Garonne		35,000
	20,788	1,487,000

Alſo ſind in dieſem Zeitraume von 7 Jahren beinahe $1^1/_2$ Millionen Maulbeerbäume auf bleibende Stätte gepflanzt worden, wobei die zahlreichen Baumſchulen nicht in Anſchlag kommen, die mehre Millionen Maulbeerbäume liefern können.

Es wird mit neuen Anpflanzungen ſeit 1841 fortgefahren; ſo wurden allein im Departement Gironde von 1841 bis 1842 noch 150,000 Standbäume gepflanzt.

Es iſt dies ein Beiſpiel, das wir in allen deutſchen Landen, vorzüglich in allen preuß. Provinzen, nachahmen ſollten.

Vorzüglich ſollte man die Eiſenbahnen mit Maulbeerbäumen bepflanzen.

In Frankreich bezahlt man 100 Pfund Maulbeerblätter mit 5 bis 7 Franken (1 Rthlr. 12 Sgr. 6 pf. bis 2 Thlr.)

Die Maulbeerbäume dürften daher mit der Zeit einen höheren Ertrag liefern als die ſauren Kirſchen, die man hie und da an beiden Seiten der Eiſenbahnen gepflanzt hat.

Central-Seidenhaspel-Anſtalten.

In Frankreich wurden neuerdings in mehren Departements Central-Seiden-Haspel-Anſtalten errichtet; dieſe gereichen den Perſonen, die ſie errichtet haben, zur Ehre und verdienen in jeder Hinſicht vollkommen die Aufmunterung und Unterſtützung, die ihnen zu Theil wurde; ſie verdienen eine ganz vorzügliche Begünſtigung der Schwierigkeiten halber, die ſie zu überwinden haben und der weſentlichen Dienſte, welche ſie leiſten.

Es ſind Stiftungen von weſentlichem Nutzen für das Land, vorzüglich von den neuen Seidenzüchtern mit Dank anzuerkennen, deren Cocon-Ernte nicht bedeutend genug iſt, um ſie ſelbſt zu Seide zu verſpinnen, oder die ſich nicht getrauen, ſelbſt zu haspeln. Durch die ſorgfältige Haspelung größerer Maſſen von Cocons erhält man für die rohe Seide (Greze) einen ſicheren Abſatz und höhere Preiſe.

So verkauft Herr Tillancourt die rohe Seide ſeiner Filanda in Paris das Kilogramm zu 78 — 80 Francs, oder das Pfund zu 11 Thlr. bis 11 Thlr. 16 Sgr.

Eine andere Filanda erhielt für rohe gelbe Seide 78, für weiße 88 Fr. oder für das Pfund reſp. 11 und 12 Thlr. 11 Sgr.

Unſere Seidenbauer, die einzeln haspeln, erhalten für das Pfund Seide bei der vorzüglichſten Beſchaffenheit der Cocons, im Durchſchnitt nur 5 bis 6 Thaler.

Alſo wird auch in Deutſchland die Errichtung größerer, gehörig geleiteter Haspel-Anſtalten ſehr vortheilhaft auf beſſere Preiſe der Seide wirken und eben dadurch den Seidenbau begünſtigen.

v. Türk.

Ueber den Ertrag des Seidenbaus in Frankreich.

Herr Ferrier, von der franzöſiſchen Regierung beauftragt, die Betreibung des Seidenbaus möglichſt zu fördern, richtig zu leiten und über deſſen Zuſtand zu berichten, ſagt in einem, im Jahre 1842 an den Handels-Miniſter erſtatteten Bericht, Folgendes über den Ertrag des Seidenbaus in neu zu begründenden Anſtalten: (ſ. die Annalen des Seidenbau-Vereins zu Paris vom J. 1842.)

„Die Vortheile der Seidenzucht ſind verſchieden angeſchlagen worden, und es iſt nicht leicht, unbeſtreitbare Reſultate zu geben; aber es iſt doch von Intereſſe, darüber ſo viel möglich Licht zu verbreiten. Ich habe, ohne die glänzenden Illuſionen Einiger zu theilen, eine wohlgeführte Seidenzucht immer für eine gute Capital-Anlage gehalten; ich ſage wohlgeführte, weil im Ackerbau und der Induſtrie der Eine ſcheitert, wo der Andere ſich bereichert. Ich habe nie geglaubt, daß die Errichtung eines Seidenhauſes und einer Maulbeerpflanzung einen unfehlbaren Reichthum und 40—50 Procent vom Kapital darbieten; aber ich wünſchte, daß erfahrne Landbeſitzer, welche die zu jeder Erſchaffung einer Cultur-Unternehmung, wie z. B. eines Weinberges, mit aller Auslage für das Material an Kellern, Preſſen, Fäſſern ꝛc. erfoderlichen Koſten berechnen, ihre Reſultate mit dem Anſchlage vergleichen möchten, den ich ihnen hier vorlege; ſie müſſen ebenfalls das Riſiko von Verluſt, die Mittel ihre Produkte aufzubewahren und in Geld zu verwandeln, berechnen, und ich zweifle nicht, daß ſie den Vortheil auf Seite der Seidenzucht finden werden.

Ich habe nicht die Anſicht, ganz poſitive Zahlen über Seidenzucht zu geben, ſondern nur eine ſo viel möglich vernünftige Baſis, wozu mir die Erfahrung meines ganzen Lebens behülflich ſein muß. Ich bin in den Cevennen geboren, in der Mitte von Maulbeerbäumen und Seidenraupen aufgewachſen, ſpäter durch Umſtände mit den Seidenzüchtern von Mittel-Frankreich in Verbindung gekommen, mit mehren wichtigen Miſſionen in dieſem Zweige beauftragt worden, habe viele Maulbeerbäume geſehen, viele Raupenerziehungen ſelbſt gemacht, machen geſehen, und eine große Menge von Seidenhäuſern eingeſehen, ſo daß meine Erfahrung von einigem Werth ſein dürfte.

Ehe ich aber meine Hypotheſen gebe, will ich zuerſt Reſultate anführen, welche ich ſelbſt beobachtet und deren Geuauigkeit ich geprüft habe, und da mein Zweck iſt, vor Allem den Seidenzüchtern in Gegenden, wo dieſe Cultur bisher unbekannt war, nützlich zu ſein, ſo wähle ich eine Raupenerziehung, die von den Gebrüdern Martin im Departement der Coted'or gemacht worden iſt, und bei der ich ſelbſt zugegen und behülflich war.

Die Reſultate waren folgende:

Koſten der Erziehung.

	Franken
3 Kilogr. Cocons zur Production von 280- (24 Loth) Grammen Eier	30
4 Mädchen im Tagelohn während der erſten 15 Tage nach dem Ausſchlüpfen der Eier, je zu 75 Centimes . .	45
8 Mädchen während der nächſten 5 Tage	30
12 Mädchen während der nächſten 5 Tage	45
16 Mädchen während der letzten 5 Tage der Erziehung	60
2 Tagelöhner während 20 Tagen zu 1½ Franken . .	60
Für Haidekraut	50
Feuerung und Licht	50
Papiere	20
Tagelohn für Abnehmen der Cocons	20
Die verbrauchten Blätter beliefen ſich auf 9000 Kilogr. (180 Cent.); ſie wurden von den Kindern und Weibern gebrochen, wofür an Tagelohn bezahlt wurde	345
Unterhaltung der Netze u. ſ. w.	80
Im Ganzen	835.

Die einzige Ausgabe, welche Bemerkung verdient, iſt das Abpflücken der Blätter, welches ſich auf 2 Franken pr.

Ctr. erhob, was daher kam, weil die Maulbeerbäume meiſt wild waren; wären es geimpfte Bäume geweſen, ſo wäre dieſe Ausgabe auf weniger als die Hälfte gefallen, wie jeder Seidenpächter im Süden von Frankreich wol weiß.

Das Product der Erziehung beſtand in 581 Kilogrammen Cocons, welche vollkommen weiß und ſchön waren. Dieſe lieferten $52^1/_2$ Kilogr. Seide zu 80 Fr. (das Pfund 11 Rthlr. 10 Sgr.) 4200 Fr.

Das Spinnen koſtet in einer gemeinſchaftlichen Spinnerei 146 Taglöhne zu 4 Fr. = 584 Fr.
Die Koſten der Erziehung wie oben — 835 = 1419 =

bleibt 2781 Fr.*)

Dabei iſt zu bemerken, daß das Product an Cocons um 25 Kilogr. ſtärker geweſen wäre, wenn nicht der Fall einiger Geſtelle eine Anzahl Raupen getödtet hätte, als ſie eben im Begriff waren, ſich einzuſpinnen.

Die Koſten des Spinnens, die Zahl der Taglöhner, und zwar zu 4 Fr. täglich, ſind die genauen Data deſſen, was bezahlt wurde, und daß man überall, wo eine Spinnerei mit zwanzig Haspeln und einem gemeinſchaftlichen Heerde und gemeinſchaftlicher Bewegkraft etablirt iſt, zu dieſem Preis ſpinnen und dabei noch in kurzer Zeit des Capital abzahlen kann, iſt leicht zu berechnen.

Das angeführte Beiſpiel hat uns den Ertrag an Seide gegeben, den man aus einer gegebenen Quantität von Blättern zieht, und ich will nun verſuchen, die Koſten der Production der Blätter anzuſchlagen.

Koſten einer Maulbeerpflanzung.

Ich ſetze voraus, daß der Boden, den man wählt, von guter Qualität ſei, und daß man 3 Hectaren nimmt.

Auf dieſe kann man 3600 niederſtämmige oder halbſtämmige geimpfte Maulbeerbäume in einer Entfernung von 3 Metres ſetzen.

---

*) Hier iſt der Werth der Blätter nicht in Abrechnung gebracht; müßten ſie gepachtet werden, ſo würden 50 Kilogr. zu 5 Fr. gerechnet, dieſe 9000 Kilogr. 900 Fr. koſten, die von jenen 2781 Fr. abgerechnet werden müſſen, wo ſodann 1881 Fr. übrig bleiben.

Man muß nun die Koſten des Ankaufs der Bäume, des Setzens, Umharkens, Beſchneidens und das Pachtgeld bis zum 5ten Jahre nehmen, wo dieſe Art von Maulbeerbäumen anfängt, Blätter-Ertrag zu geben, wenn ſie zweckmäßig cultivirt worden iſt.

Erſtes Jahr.

Ankauf von 3600 2jährigen Setzträgern zu 40 Fr. das Hundert (eines Stücks 3 Sgr. 5 pf.)	1440 Fr.	
Umbrechen der 3 Hectaren	250 =	
Setzen der Hecken	200 =	
Dreimaliges Umhacken zu 90 Fr. pr. Hectare	270 =	
Zinſen zu 5 pCt. von dieſer Ausgabe	108 =	
Pachtgeld zu 100 Fr. pr. Hectare	300 =	
		2568 Fr.

Zweites Jahr.

Umbrechen von 3 Hectaren	250 Fr.	
Dreimaliges Umhacken	270 =	
Beſchneiden	104 =	
Zinſen	149 =	
Pachtgeld	300 =	
		1073 =

Drittes Jahr.

Umbrechen von 3 Hectaren	250 Fr.	
Umhacken	270 =	
Beſchneiden	98 =	
Zinſen	190 =	
Pachtgeld	300 =	
		1108 =

Viertes Jahr.

Umhacken	270 Fr.	
Düngen	330 =	
Beſchneiden	70 =	
Zinſen	238 =	
Pachtgeld	300 =	
		1208 =
		5957 Fr.

Transp. 5957 Fr.

Fünftes Jahr.

Umhacken	200 Fr.	
Beſchneiden	320 =	
Zinſen	284 =	
Pachtgeld	300 =	
		1204 =
		überhaupt 7161 Fr.

Im fünften Jahre der Pflanzung muß das Seidenhaus eingerichtet werden. Die Koſten von dieſem können nicht genau angegeben werden und müſſen nach der Gegend, der Localität und dem Luxus, welchen man darin zeigen will, ſehr verſchieden ſein, aber nach meiner Erfahrung läßt es ſich bauen und mit allem verſehen für etwa 12,000 Fr.; alſo koſtet die ganze Anlage, bis ſie anfängt Ertrag zu geben, ungefähr 19,000 Fr.

Ertrag an Blättern.

Die Maulbeerbäume, welche nach der angegebenen Methode gepflanzt ſind, geben im fünften Jahre im Durchſchnitt jeder fünf Kilogr. Blätter. Wir haben 3600 Bäume, von denen ich aber rathen würde, jährlich nur die Hälfte abzublättern, und ſo abwechſelnd; alſo 1800 Bäume würden in dieſem Jahre 9000 Kilogr. Blätter liefern. In den folgenden Jahren ſchätze ich die Zunahme der Blätter auf 1 Kilogr. pr. Baum und pr. Jahr, und dieſer Anſchlag iſt ſehr niedrig, denn man kann in den neuen Pflanzungen Mittelfrankreichs eine Menge ſieben- und achtjähriger Bäume ſehen, welche 15 bis 20 Kilogr. liefern*); aber ich wünſche vor allem jede Uebertreibung zu vermeiden, und eher unter der Wahrheit zu bleiben. Dieſes vorausgeſetzt, würde man alſo im ſechsten Jahre 10,800 Kilogr. erhalten und ſofort bis zum 12ten, wo der Ertrag auf 21,609 Kilogr. ſteigen würde.

---

*) Ein 13jähriger Maulbeerbaum, unveredelt, gab 60 Pfund oder 30 Kilogr. Blätter; ein 14jähriger, hochſtämmiger Maulbeerbaum aus Montpellier, 6jährig nach Kl. Glinicke verpflanzt, (mit großem Blatt) gab 110 Pfund oder 55 Kilogr. Blätter; mithin hat bei letzterem die Zunahme an Blättern vom 7ten bis 14ten Jahre im Durchſchnitt jährlich 7 Kilogr. betragen.

Geld-Ertrag.

Wir haben geſehen, daß bei dem Herrn Martin 9000 Kilogr. Blätter nach Abzug aller Koſten 2781 Fr. einbrachten; wir haben ebenfalls geſehen, daß die Koſten hätten geringer und der Ertrag der Cocons größer ſein können; allein um alle Furcht vor einer Illuſion und Uebertreibung zu entfernen, will ich den Ertrag auf 1900 Fr. reduciren, und auf dieſe Baſis hin berechnen.

Im fünften Jahre 9000 Kil. Blätter im Werth von	900 Fr.
— ſechsten — 10,800	2280
Abzuziehen Pachtgeld	300
Umhacken und Beſchneiden	320
	bleibt 1660—1660

und ſo von Jahr zu Jahr eine zunehmende Quantität Seide, mit Abzug von 620 Fr. jährlich für Pachtgeld und Umhacken, und alle vier Jahre einmal Dünger für . . . . 330 Fr. bis im 12ten Jahre (von der Anlage der Baumſchulen gerechnet, im 14ten des Alters des Baumes) die Rechnung ſo ſtünde:

Blätter 21,600 Kilogr.		2280 =
Abzuziehen Pachtgeld	300 Fr.	
— Umhacken	320 =	
— Dünger	330 =	950 =
		1330 Fr.

Das eingeſteckte Capital war 19,000 Fr. der Ertrag an Blättern im 12ten Jahre 1330. Man darf aber dabei nicht vergeſſen, daß die Pflanzungen und das Material nach und nach ergänzt werden müſſen, ſo daß der Seidenzüchter einen Theil des Ertrages als Avertiſſement dafür bei Seite ſetzen muß.

Ich kann nicht genug wiederholen, daß ich keineswegs die Abſicht habe, dieſen Ertrag als unveränderlich anzugeben; aber ich glaube, daß er, welche Verminderungen man auch dabei vornehmen will, ein höheres Product liefert, als die beſten übrigen Culturen.

Was die Ausgaben der erſten fünf Jahre betrifft, ſo glaube ich, daß ſie die genaueſte Prüfung aushalten, da ich dabei nichts als die Erfahrung zu Grunde gelegt habe; dagegen iſt die Summe von 1000 Fr. für das Seidenhaus durchaus hypothetiſch, und in vielen Fällen bei weitem zu hoch; denn man findet auf den meiſten Gütern ein Gebäude, welches mit geringen Koſten dazu eingerichtet werden kann. Oft ſind einige unbedeutende Einrichtungen im Innern und die Einrichtung eines Heizapparats und eines Ventilators hinreichend, und in dieſen Fällen würde eine weit geringere Summe nöthig ſein. Ich könnte eine Menge Beiſpiele davon anführen; z. B. bei Herrn Merlio wurde ein längſt beſtehendes Local durch einige unbedeutende Reparaturen in ein Seidenhaus verwandelt, in dem man 8 bis 900 Kilogr.-Cocons *) produziren kann, und das für den Reſt des Jahres, nach der Erziehung, zu andern Zwecken verwendet wird. Vor Allem darf man nicht vergeſſen, daß man die Seidenzucht nicht als eine Speculation, eine induſtrielle Operation, ſondern als eine Anlage von Capital betrachten muß. Es wäre daher eine große Unklugheit, darauf hin Geld zu entlehnen, große Ankäufe auf Credit zu machen, koſtbare Gebäude zu errichten und ſich auf Bezahlung von hohen Dividenden einzulaſſen. Dagegen bin ich überzeugt, daß ein Grundbeſitzer, welcher dieſe Cultur neben den übrigen, mit Vorſicht einführt, die beſten Methoden befolgt und ſich genaue Rechenſchaft von den Reſultaten giebt, bald ſein Einkommen vermehren, vielleicht verdoppeln würde. Man hat die Vortheile oft übertrieben, und einige Pflanzer von Maulbeerbäumen, welche ſich von glänzenden Illuſionen verführen ließen, haben ſpäter eine wiewol große Vermehrung ihres Einkommens, dennoch als ein ihrer Bemühungen unwerthes Reſultat angeſehen. Andere haben ihre Pflanzungen auf ihrem ſchlechteſten Boden angelegt, oder ſie vernachläſſigt,

---

*) 5—6 Kilogramme oder 10—12 Pfund Cocons geben 1 Pfund Seide.

ſchlechte Methoden befolgt, und am Ende den Erfolg ihrer Fehler der Induſtrie ſelbſt vorgeworfen. Man muß ſich darüber nicht täuſchen.

Der Maulbeerbaum liebt einen guten Boden, und erfodert beſonders, ſo lange er jung iſt, eine ſorgfältige Behandlung; er braucht Dünger, aber bezahlt mit Wucher die Sorgfalt, welche man ihm widmet.

Dieſe Sorgfalt iſt zwar zu ſeinem Fortleben nicht nothwendig, wohl aber zu ſeinem reichlichen Ertrage.

Daher ſind kleine, aber ſorgfältig unterhaltene Pflanzungen vortheilhafter, als Maſſen von Maulbeerbäumen, welche eine große Strecke bedecken, und bald durch Nachläſſigkeit, Mangel an Dünger und ſchlechte Behandlung unfruchtbar werden.“

So weit Herr Ferrier.

Wenn man dieſe Berechnung des Herrn Ferrier hinſichtlich der Preiſe des Pacht-Landes und des Tagelohns mit der in unſerer Gegend vergleicht, ſo dürfte ſich bei den Ausgaben das Verhältniß hinſichtlich des Pacht-Werthes des Landes für unſere Gegenden günſtiger ſtellen. Es iſt nämlich die Pacht einer Hectare, gleich 4$^1/_6$ Morgen, zu 100 Franken oder 28 Rthlr. 10 Sgr. angenommen; das beträgt für den Morgen 6 Rthlr. 24 Sgr., während daß in unſerer Gegend die Pacht in manchen Gegenden im Durchſchnitt pr. Morgen nur zu 2 Rthlr. zu berechnen ſein dürfte. Auch ſind die Zinſen zu 5, anſtatt zu 4 pCt. berechnet; doch macht das wenig Unterſchied.

Das Tagelohn ſteht dort auch höher (1$^1/_2$ Fr. oder 12 Sgr. 9 pf. für den Mann; 75 Centimen oder 6 Sgr. 3 pf. für ein Mädchen.)

Uebrigens würden die 3600 Maulbeerbäume im 14ten Jahre nicht 21,600 Kilogr. oder 432 Centner Blätter, ſondern jeder Maulbeerbaum wenigſtens 20 Kilogr. und alſo, wenn man ſie nur ein Jahr um das andere belaubte, überhaupt 36,000 Kilogr. oder 720 Centner liefern; um indeſſen ſicher zu gehen, wollen wir nur die Hälfte rechnen, alſo 360 Centner, den Centner zu

5 Fr. einen Werth von		1800 Fr.
Dann müßten abgerechnet werden für Pacht	100 =	
Für Umhacken	320 =	
Für Dünger (alle 4 Jahre für 330 Fr.) alſo einem Jahre ungefähr für . . .	80 =	
Für Zinſen zu 4 pCt.	240 =	
		740 =
	Ueberſchuß	1060 Fr.

Das angelegte Capital würde mithin, wenn ein eignes Local für 12,000 Fr. dazu erbaut werden müßte, 19,000 Fr. betragen.

Wenn nun der Beſitzer der Maulbeerbäume den Seidenbau für eigne Rechnung betreiben laſſen wollte, und nach der vorſtehenden Berechnung des Herrn Ferrier der Seidenbau der Gebrüder Martin, bei 9000 Kilogr. Blättern, einen Ertrag von 1841 Franken gewährt hat, ſo würde bei einem Vorrath von 18,000 Kilogr., der Seidenbau einen Ertrag von 3682 Franken bringen (wenn das Kilogr. Seide zu 80 Fr. verkauft werden kann); dagegen das Kilogr. nur zu 60 Fr. berechnet, 2761 Fr. Rechnet man hierzu den Werth der Blätter mit 1890 Fr., ſo ergibt ſich ein Ertrag von 4561 Fr.; mithin würde das angelegte Capital der 19,000 Fr. ſich zu 24 pCt. verzinſen.

v. Türk.

Die Ausſaat des Maulbeerbaumes.

Eine nicht unwichtige Erfahrung über dieſen Gegenſtand veröffentlicht Dr. Kittel in der Allgem. Zeitſchrift für Landwirthſchaft von Dr. Herberger. Kittel ſagt: „Die gewöhnliche Art der Ausſaat iſt folgende: Gewöhnlicher leichter Boden wird mit verweſtem Dünger tief umgegraben, dann mit einem Plättbrette etwas untergeſchlagen; es werden in der Entfernung von 1 Fuß nach der Schnur 1 Zoll tiefe Furchen gezogen, der Same wird gleichmäßig mit der Hand eingeſtreut, aber leicht zugedeckt und bei trockenem Wetter Abends begoſſen. Die Saat geſchieht nach dem 15. Mai, wo Fröſte nicht mehr zu fürchten ſind; der Same ſelbſt aber wird, da er in den Beeren aufbewahrt, fault, ſchimmelt und verdirbt, bei gehöriger Reife der Beeren geſammelt, die Beeren werden in Waſſer geweicht und mit der Hand der ſich reichlich zeigende klebrige Schleim entfernt, abgewaſchen und die Körner nach ihrer vollſtändigen Reinigung getrocknet, über Winter in einem Papierſacke an einem trockenen Orte aufbewahrt. So zubereiteten Samen ſäete ich alle Jahre und machte jedes Jahr die unangenehme Erfahrung, daß von 100 Körnern kaum 7 aufgingen. Das Pfund Maulbeerſamen aber koſtet im Handel 2 Gulden. Obgleich ich ihn nun von meinen eignen Bäumen ſammeln und bereiten ließ, ſo koſtete er mich doch wegen des theuren Tagelohns nicht viel weniger als der käufliche.

Es war mir alljährlich höchſt auffallend, daß ſo wenige Körner keimten. Anfangs, wie ich den Samen kaufte, ſchrieb ich es dem Alter und der auf dem Lager verlornen Keimkraft zu; als aber auch mein ſelbſt geſammelter Same gleichen Erfolg zeigte, ſtaunte ich und konnte mir keine andere Erklärung davon machen als die, daß bei manchen Pflanzenarten, und beſonders bei den viel- und kleinſamigen, ein großer Theil des Samens nicht reif, nicht vollkommen ausgebildet, nicht keimfähig wird, wie dies bei dem Mohn, dem Taback, dem Lein ꝛc. der Fall iſt. Da löſte mir der Zufall das Räthſel.

Für den Garten und das Feld, welche aus reinem Sandboden beſtehen, laſſe ich im Sommer Lehm von den $1/2$ Stunde entfernten Lehmgruben herführen, laſſe dieſen $1/2$ Jahr an der Luft verwittern und dann mit Thierauswürfen, in Schichten aufgeſetzt, in der Grube zu Kompoſtdünger werden, welcher dem ſchnell ausgetrockneten Sandboden ganz vorzüglich zuſagt. Doch dieſer Kompoſtdünger iſt es nicht, welcher die Sache aufklärte, ſondern der dazu beſtimmte Lehm löſte das Räthſel.

Ohne beſondere Abſicht ließ ich vor einigen Jahren den Lehm gerade unter die am Wege ſtehenden fruchtbaren Maulbeerbäume abladen. Auf dieſe Lehmhaufen fielen reife Maulbeeren, welkten, ſchrumpften, wurden ſelbſt zertreten. Wie groß war mein Erſtaunen, als nach einem tüchtigen Regen auf den Lehmhaufen alle Beeren mit niegeſehener Freudigkeit keimten. Ich ſagte mir: der Maulbeerbaum will einen guten

Lehmboden. Den ſoll eine Saat ſo bald als möglich haben. Die Maulbeeren, die im folgenden Jahre von den Bäumen fielen, wurden geſammelt, in ein mit Lehm überführtes Beet in Reihen eingeſäet, und nach der Saat tüchtig begoſſen, ſodann aber der Boden mit dem Rechen wieder geebnet.

Jetzt erhielt ich im Auguſt eine ſchon zwei Zoll hohe Saat, welche ein ſo freudiges Grün zeigte, wie ich es noch bei keiner meiner Saaten geſehen hatte.

Die Pflänzchen werden, wie bei der gewöhnlichen Saat, nach dem erſten Winterfroſte mit Laub bedeckt und überwintern ſo ſehr gut. Im dritten Jahre werden ſie verſetzt und zwar nach denſelben Regeln, wie junge Obſtbäume.

Durch dieſe Beobachtungen und Verſuche iſt nun erwieſen, daß die bisher befolgte Art der Maulbeerſaat unzweckmäßig iſt, und daß dagegen die Saat der friſchen Beeren, vom Baume hinweg, in Lehmboden allen Anfoderungen einer Saat entſpricht.

Durch das Waſchen und Trocknen verlieren die Maulbeerſamen alle Keimkraft, woher die ſo geringe Zahl der Saatpflänzchen bei einer ſolchen trocknen Saat.

Schon habe ich mich, durch die Erfahrung belehrt, mittels einiger kleiner Verſuche überzeugt, daß daſſelbe Verhältniß bei den Kern- und Steinobſtſorten Statt findet, daß die Saaten ohne allen Vergleich beſſer gerathen, wenn ſie im Herbſt mit dem Fleiſch Statt finden; ja es hat mir ſchon beſſeres Reſultat gewährt, wenn ich die Birnen- und Aepfelkerne mit den Treſtern von der Obſtkelter hinweg in Reihen ausſäete und deckte.*)

---

*) Die Ausſaat des friſchen Maulbeerbaum-Samens zu Ende des Monats Julius hat ſich wie immer bewährt; die Ausſaat der Beeren iſt indeſſen bei Samen vorzüglicher Arten, wie z. B. des Morus Moretti, Morusclata, den man aus der Fremde kommen laſſen muß, nicht anwendbar; indeß iſt höchſt wahrſcheinlich der Eiſenboden, da er die Feuchtigkeit länger feſthält, dem Keimen vorzüglich günſtig.

v. Türk.

Obſtbau.

Ueber das Verpflanzen der Obſtbäume.

Aus den Papieren eines Verſtorbenen.

Es iſt nicht zu verkennen, daß die Obſtbaumzucht, ungeachtet der vermehrten Pflanzungen, nicht genug fortſchreitet, weil es häufig an gutem Willen, an der erfoderlichen Aufſicht, pfleglichen Behandlung und beſonders auch an dem gehörigen Schnitt der Obſtbäume fehlt. Mitunter betrachtet man auch die Erfüllung hoher Regierungs-Befehle hinſichtlich der Obſtbaumzucht als einen Frohndienſt und pflanzt die allerſchlechteſten Bäume, die nicht die gehörige Größe und Qualität haben, ohne Aufſicht, Verpfählung und Umzäunung bleiben und gewöhnlich eine Beute der Schafe, des Rindviehs und der Haſen werden. — Es iſt daher zu wünſchen, daß in jeder Gemeinde, oder auch in einigen Gemeinden gemeinſchaftlich, einem ſachkundigen Mann die Aufſicht und Pflege der ſämmtlichen Gemeinde-Obſtbäume, insbeſondere auf Gemeindeplätzen und an öffentlichen Straßen, übertragen werde. — Dies iſt der Befehl Herzoglich Meiningenſcher Landesregierung, und nach einem hierüber eingegangenen hohen Reſcript werden die ſämmtlichen Ortscommiſſionen aufgefodert, dieſen Gegenſtand in Berathung zu nehmen. In Nachſtehendem werde ich zu zeigen ſuchen, wie ſolche Aufſicht ausgeübt wurde und bemerken, wie die Obſtbäume verpflanzt werden müſſen. Eine Aufſicht ließ ſich anfänglich gar nicht führen, denn der Eine pflanzte heute, der Andere Morgen; Einer auf dieſen, ein Anderer auf einen andern Ort; Einer ſetzte einen verkrüppelten, ein Anderer wieder einen ganz kurzen Stamm; Manche hackten ein kleines, Manche wieder ein ganz flaches Loch, worein auch gewöhnlich wieder die Steine mit der todten Erde geworfen wurden.

So iſt es ein ganzes Jahrzehnt hindurch gegangen und früher gar nicht gepflanzt worden. Wäre es aber in der geſetzten Weiſe geſchehen, ſo könnten auf unſern Gemeindeplätzen mehr als 12 Schock Bäume aller Art ſtehen. Man verzäunte und verpfählte dieſe Bäume, welche gewöhnlich lauter Zwetſchenbäume waren, nicht einmal und berückſichtigte nicht, daß man auf gutem Boden auch Aepfel- und Birnſtämmchen brauchen könne. So auch ohne alle Aufſicht hingeſtellt, und jeglicher Wartung und Pflege in den folgenden Jahren gänzlich entbehrend, war es kein Wunder, daß dieſe Pflanzungen bald eine Beute der Schafe, und des dorthin auf die Weide getriebenen Rindviehes wurden und zuletzt, da auch im Winter die Pfähle von armen Leuten wieder zu Brennholz benutzt wurden, von einer Pflanzung gar nichts mehr zu ſehen war. Da es in andern Gemeinden mit dem Obſtbau und den Pflanzungen in Laub- und Nadelhölzern wahrſcheinlich auch nicht anders ging und alle Triften, ohne Nutzen für die Gemeinden, Preis gegeben wurden, ſo ſah ſich die Regierung, da auch ohnehin bei gutem Willen nicht Jeder die Kenntniß davon hatte, genöthigt, Aufſeher in jeder Gemeinde erwählen zu laſſen. Soll nun dieſe Aufſicht von Nutzen ſein, ſo müſſen

a. die Bäume, welche die einzelnen Glieder der Gemeinde pflanzen ſollen, ſämmtlich an einem Tage gepflanzt werden.

b. Der Aufſeher hat auch den Ort der Pflanzung zu beſtimmen, damit nicht Einer dahin und der Andere dorthin pflanzt, wovon der Aufſeher nicht einmal etwas erfährt.

c. Ohne Vorwiſſen des Aufſehers darf nicht gepflanzt werden, und dieſer nur allein hat zu beſtimmen, an welchem Tage und zu welcher Zeit das Pflanzen vorgenommen werden ſoll.

d. Die Bäume werden von dem Aufſeher erſt beſichtigt.

e. Jeder Baum, welcher auf Triften oder anderen Gemeindeplätzen, wo Vieh weidet und vorbei getrieben, gepflanzt wird, muß

f. wenigſtens 3 Ellen hoch ſein, ehe die Krone angeht. Er muß gerade und glatt ſein und gute und viele Wurzeln haben.

g. Jeder Aſt muß von der Krone an auf 3, höchſtens auf 4 Augen zurückgeſchnitten werden. Denn je mehr Aeſte dem Baum gelaſſen werden, deſto weniger treibt er. Auch die ſtärkern Wurzeln müſſen glatt und egal beſchnitten werden. (Rehfußſchnitt.)

h. Diejenigen Bäume, welche die erfoderlichen Eigenſchaften nicht haben, werden nicht angenommen.

i. Sind Bäume ſchon armſtark, ſo müſſen im Jahre zuvor die ſtärkſten Wurzeln vom Stamme 2 Fuß entfernt abgeſägt werden, damit dieſer den Sommer hindurch junge ſchwache Wurzeln treibt, und im nächſten Herbſt oder Frühjahr bei der Verſetzung leicht herausgenommen werden kann. Die vielen zarten ſchwachen Wurzeln, die der Baum an ſeinem vorigen Standort im abgewichenen Frühjahr getrieben hat, werden ſein Fortkommen befördern.

k. Die gegrabenen Löcher müſſen 2 Fuß ins Gevierte und 2 Fuß Tiefe enthalten.

l. In die Löcher muß entweder guter Compoſt, Dünger oder ein großer Laufkarren voll Schlamm oder gute Gaſſenerde, welche einen Winter hindurch gelegen hat, und ein zweiter neben das Loch, zum Zuſcharren, gefahren werden, damit die Wurzeln in dieſer lockern guten Erde gleich auslaufen und Saft ziehen können.

m. Vor dem Einſetzen muß jeder Baum ins Waſſer getaucht und dann lockere gute Erde auf die Wurzeln geſchüttet werden.

n. Iſt der Boden trocken, dürr, grieſſig, ſandig oder ſchieferig, ſo kann man auch den Baum einſchlämmen; das heißt jede daraufgeſchüttete Schicht Erde muß angefeuchtet werden. Dies wird dem Baum den halben Sommer hindurch ohne Regen feucht erhalten und vor dem Dürrwerden bewahren.

o. Iſt die vorzunehmende Pflanzung regelmäßig und groß, ſo müſſen die Bäume nach der Ordnung in Linien geſetzt werden.

p. Durch 3 Mann, wovon einer am Anfange, einer in der Mitte und einer am Ende ſteht, werden vor der Pflanzung die 4 Ellen hohen Pfähle geſchlagen und gerichtet, denn nach der Pflanzung würde man den Wurzeln ſchaden und der Bäume wegen vielleicht auch nicht die gerade Richtſchnur herausbringen.

q. Damit nicht alle 2 Jahre die Pfähle abfaulen, ſo werden ſie, bevor ſie erſt glatt geſchält oder geſchnitzt worden, um den Inſekten in den holen Schalen oder Rinden keinen Aufenthalt zu geſtatten und das Eierlegen in dieſelben zu verhüten, mit Steinkohlentheer beſtrichen, welches noch beſſer als das Brennen ſein ſoll.

r. Die Bäume werden nun dicht verdörnert, um ſie vor Haſen, Schafen und anderem Vieh und jeder Beſchädigung zu verwahren.

s. Unter der Krone wird 6 Wochen im Frühjahr und 6 Wochen im Herbſt bis Ende November ein irdenes mit Waſſer angefülltes Schüſſelchen oder Näpfchen angebracht, um das Hinauſkriechen der Inſecten zu verhüten und die Bäume vor Raupenfraß zu ſichern.

t. Zu Johannis iſt gewöhnlich die Erde von vielen Schlagregen feſt geworden, ſo daß der Regen nicht eindringen und die Wurzeln nicht gehörig auslaufen können. Der Aufſeher hat daher durch den Schultheiß oder Gemeindemann einige Leute zu beſtellen, welche in ſeiner Gegenwart die Erde um die Bäume auflockern, aufhacken und von Räubern reinigen, auch allenfalls die vom Vieh zerriſſenen Wieden und losgemachten Dörner wieder befeſtigen.

u. Iſt der Boden durch Mangel an Regen zu ſehr ausgetrocknet, ſo werden die Bäume nicht mit Brunnen- oder Flußwaſſer, ſondern mit geſammeltem Regenwaſſer, welches einige Wochen geſtanden und in Fäulniß übergegangen ſein muß, oder auch mit umgerührtem Schlammwaſſer, welches in Teichen, Bächen oder Gräben zu ſammlen iſt, begoſſen.

v. Beſſer aber iſt es noch, wenn der Aufſeher an einem ſchicklichen Orte eine Grube graben und dieſe mit Thon oder Kalk ausmauern und ausplatten läßt, um in derſelben alles in der Gemeinde abgegangene Feder- und anderes Vieh, ſo wie vom Schlachten alle Abgänge zu ſammeln, gehörig mit Erde und Kalk zu bedecken, im Frühjahr herauszunehmen und durcheinander zu arbeiten und von Zeit zu Zeit gehörig mit Miſtjauche zu begießen. Je größer die Bäume werden, deſto weiter muß der Raum um ſie bei unfruchtbarem Boden umgehackt und mit ſolchem Dünger belegt oder beſtreut werden.

w. Oder man kocht, was noch beſſer iſt, dergleichen Abgänge aus, verdünnt ſie mit Waſſer und begießt die Bäume damit.

x. Dieſes Begießen kann zu Johannis, bei dem Aufhacken, und das Belegen mit Compoſt, zu Michaelis bei dem zweiten Aufhacken des Düngers geſchehen. Wenn Schnee und Regenwaſſer den Winter hindurch durch dieſen Compoſtdünger auf die Wurzeln bringt, ſo wird dies das Wachsthum der Bäume im folgenden Frühjahr ſehr befördern.

y. Im Vorwinter werden die Bäume noch einmal unterſucht, und diejenigen, welche locker geworden ſind, wieder befeſtigt.

z. Im nächſten Jahre werden die Bäume abermals, und zwar im Frühjahr, zu Johannis und im Vorwinter aufgehackt und zu Johannis bei trockener Witterung wie oben begoſſen. Damit der Baum aber nicht zu viel Holz erhalte und nicht zum Wetterbuſch werde, ſo wird das überflüſſige Holz, welches die Tragbarkeit des Baumes hindert, weggeſchnitten und eine ſchöne Krone gebildet. Auch muß der Baum von allen Auswüchſen und Waſſerreiſern gereinigt und gehörig ausgeputzt werden. Das Befeſtigen der Dörner iſt auch im zweiten Jahre nicht zu unterlaſſen und das dritte Jahr erfodert noch dieſelbe Aufſicht und Behandlung wie das zweite. In den folgenden Jahren werden die Bäume nur von Zeit zu Zeit aufgehackt und gedüngt. Die beſchnittenen Aeſte und die Wunden werden mit Baumwachs verklebt, welches folgendermaßen bereitet wird:

8 Loth gelbes Wachs, 4 Loth Harz, 4 Loth dicken Terpentin, 2 Loth Butter oder Fett, läßt man in einem Topfe unter einander ſchmelzen; den Terpentin läßt man aber beſonders auf Kohlen vorſichtig zergehen, und ſetzt ihn hernach zu dem übrigen Gemiſch, rührt Alles um und rollt es zu Stangen auf.

aa. Bei einer Gemeindepflanzung iſt auch zu berückſichtigen, daß nicht überall Bäume von gleicher Art, nicht die geringſte Sorte, ſondern ſolche, welche ſich für den Boden ſchicken, gepflanzt werden. Guter, tiefer Boden verlangt Birnbäume, guter, aber nicht tiefer Boden, Aepfel-, Zwetſchen- und Pflaumenbäume, grieſiger, ſchieferiger und ſchlechterer Boden Kirſch- und Nußbäume.

bb. Aepfel- und Birnbäume werden 30 Fuß, Zwetſchen- und Kirſchbäume nur 20 Fuß weit von einander gepflanzt, damit ſie die gehörige Luft und Freiheit haben. Denn, wenn ſie eng an einander gepflanzt ſind, ſo daß die Aeſte in einander hinein wachſen, ſo werden ſie gern dürr und hören auf zu tragen.

cc. Wenn warme Sonnenregen fallen, wonach die Baumblätter wie abgebrüht herunterhängen, und es folgt nicht ſobald wieder ein kalter Regen darauf, ſo begieße man die jungen Bäume von oben herein mit friſchem Brunnenwaſſer, damit der Mehlthau abgeſpült und die Bäume wieder erfriſcht werden.

dd. Die zu den Gemeindepflanzungen das ganze Jahr hindurch benöthigten Leute, müſſen von dem Schultheiß oder Gemeindemann auf Verlangen des Aufſehers zu jeder und zur rechten Zeit geſtellt und überhaupt Fleiß, Gehorſam, Ordnung und Gewiſſenhaftigkeit, ſowie Gemeinſinn und Liebe zum allgemeinen Beſten, bewieſen werden.

Wenn nun eine ſolche Gemeinde ſich einen ſolchen Aufſeher erwählt, ihn gehörig mit den dazu erfoderlichen Leuten unterſtützt und nach den vorgeſchriebenen Regeln verfährt, ſo werden die Gemeindepflanzungen gedeihen, fröhlich fortwachſen und reichliche Früchte tragen.

Schnelle Erziehung guter Obſtarten, ohne dieſelben zu veredeln.

Das Vermehren guter und mannigfaltiger Obſtarten geſchieht weſentlich durch den Kern. Durch Wurzelausläufer, Abſenker, Ableger iſt es auch möglich, Obſtarten ohne Veredlung zu erhalten; aber in dieſem Falle erhält man immer nur dieſelbe Sorte.

Da die Obſtarten meiſtentheils vermiſchten Geſchlechts ſind, ſo entſteht ihre Befruchtung von ſelbſt. Wenn aber den Blüten eines Baumes der Samenſtaub von den Blüten anderer, in der Nähe befindlicher Obſtarten derſelben Gattung durch den Luftzug oder durch Inſecten zugetragen wird, ſo entſteht dadurch eine Begattung, aus welcher eine uns unbekannte Varietät der Frucht hervorgeht.

Die Erfahrung beſtätigt ſattſam, daß eine Menge ſchöner und delicater Obſtſorten ihre Entſtehung entweder näherer Beobachtung und Befleißigung, oder ſogar der Vernachläſſigung und Geringſchätzung verdanken.

Wäre z. B. der Borsdorfer, welcher, wie bekannt, deutſchen Urſprungs iſt, nicht durch Zufall dem Meſſer des Baumgärtners entgangen, ſo müßten wir ſicherlich dieſe herrliche Sorte der Aepfel entbehren.

Daß das, was die Ueberſchrift beſagt, möglich und den Geſetzen der Natur gemäß ſei, davon habe ich mich durch angeſtellte Verſuche genügend überzeugt.

Vor 20 Jahren beobachte ich beſonders 12 Stück Aepfelſtämme in meiner kleinen Edelſchule, welche die Anzeichen der guten Art an ſich trugen. Dieſe Anzeichen ſind: 1) ſtarke Triebe; 2) große Blätter; 3) kleine Stacheln; 4) der Trieb nach oben iſt meiſt wie mit Wolle bedeckt und von Farbe weiß. Sechs Stück von dieſen Stämmchen habe ich veredelt, ſechs Stück in ihrem natürlichen Zuſtande gelaſſen, und da zeigte ſich denn im Verlauf von einigen Jahren, daß die unveredelten die veredelten nicht nur bei Weitem überflügelt hatten, ſondern auch an ihren bleibenden Standort verpflanzt, ſehr edle Sorten gaben.

Nach dieſem Verfahren bin ich mit den ſechs Stück unveredelten, im Verhältniß ihres Wuchſes mit den in der Edelſchule veredelten, um 10 Jahre voraus.

Es iſt gewiß der Mühe werth, ſolche Verſuche anzuſtellen, und zwar um ſo mehr, wenn man die Erfahrung dazu nimmt, daß ſolche ohne Veredlung aufgewachſene Bäume ſtets weit dauerhafter, tragbarer und geſünder ſind als die veredelten.

Iſt es nicht gleichſam eine Verſündigung, (? D. R.) wenn man den Gang der Natur ſtört, und die Bäume in ihrer Entwickelung gewaltſam hemmt? Wie mancher Baum hätte ohne Veredlung ein köſtliches Tafelobſt getragen, von dem nun blos ein gemeines Backobſt gewonnen wird!

Das Bewußtſein, neue Obſtarten erzeugt zu haben, macht große Freude, und die Vermehrung der Sorten ſelbſt iſt von großem Nutzen.

Zum Schluß bemerke ich noch, daß man bei der Kernſaat von ſolchen Obſtſorten nehmen muß, die aus einem Garten ſtammen, wo verſchiedene Sorten in der Nähe beiſammenſtehen, mithin auch mannigfaltig befruchtet ſind, wenn man mehre neue Sorten erzielen will.

Eyba. Jahn.

Wein- und Obſtbau.

Ueber die den Weinſtöcken und Obſtbäumen ſchädlichen Thiere und die Mittel, dieſelben unſchädlich zu machen.

(Von Herrn Dr. Buhle, Inſpector des zoologiſchen Cabinets in Halle.)

(Fortſetzung.)

Der Weißdornfalter, Baumweißling (Papilio Crataegi). Die Flügel ſind lilienweiß, mit ſchwarzen Adern durchzogen, an welchen längs des Saumes ſchwärzliche Flecken ſtehen; oft ſind ſeine Flügel, beſonders die vordern, faſt ganz von dem gewöhnlichen Federſtaub entblößt, was man beſonders beim Männchen findet. Die untere Seite iſt oft mit unzähligen ſchwarzen Pünktchen beſtreut, oft färbt ſie ſich auch grünlich.

Die Raupe iſt aſchgrau mit ziemlich langen Haaren und Schwanze und orangengelben Streifen. Die jungen Raupen kriechen im Auguſt aus dem Ei, bleiben den Herbſt in einem Gewebe beiſammen, und wenn ſie freſſen, gehen ſie danach in Geſellſchaft aus. Die ſogenannten Raupenneſter, die im Herbſt meiſt hoch an Bäumen ſitzen und oft ein Spiel der Winde ſind, ſind die Winterquartiere dieſer Räupchen; meiſt ſind einige dürre Blätter mit eingewebt. Sie halten ſo den härteſten Winter aus und dies leichte Florgewebe ſchützt den zarten Funken ihres Lebens. Um Weihnächten in der grimmigſten Kälte, wo Menſchen und Thiere erfroren waren, nahm ich Gelegenheit, dieſe Neſter zu unterſuchen. Nach und nach in die Wärme gebracht, ſah ich die kleinen Raupen ſich bewegen, ſo daß ſie ſelbſt die ſtrengſte Kälte nicht tödtet. Die kleinen Wintermeiſen ſuchen ſie auf und friſten mit dieſen und andern Inſekten und deren Eiern ihr kümmerliches Leben in dieſer rauhen Jahreszeit. Im nächſten Frühjahr wirkt auf ſie die alles belebende Sonne, wo ſie ſich dann auf ihre Futterpflanzen vertheilen; dieſe ſind: der Weißdorn, Aepfel-, Birn-, Zwetſchgen- und Pflaumenbaum und andere Obſtbäume.

Die Chryſolide iſt eckigt, grünlichgelb und ſchwarzgefleckt, mit einer einfachen Spitze am Kopfe. Nach 10 Tagen kriecht der Falter aus. Kriechen ſie am Morgen aus und laſſen einen rothen Saft auf Pflanzen und Hecken fallen, ſo hat dies die Fabel vom Blutregen veranlaßt.

In manchen Jahren ſind ſie ſehr häufig, ſo daß ſie als Raupen die Bäume kahl freſſen. Vor mehren Jahren war dies bei uns der Fall, wo die ausgekrochenen Schmetterlinge in großer Menge um die kahlgefreſſenen Bäume herumflatterten und wie kleine Geiſter die ganze Luft durchſchwärmten.

Ihre Vertilgung geſchieht durch Sammeln der Raupen und Puppen, auch durch Fangen der Schmetterlinge, was die Kinder gern gegen geringe Belohnung verrichten. Man hat daher vorgeſchlagen, auf den Dorfkirchhöfen Spicke und ähnliche Pflanzen in Reihen zu pflanzen, die ſie anlocken. Sie übernachten auch gewöhnlich hier und können ſo bequem gegen den Abend ohne Netz ergriffen und getödtet werden. Auch hat man bemerkt, daß ſie häufig ſich an Goſſen und Pfitzen ſetzen und da ſaugen. Man hat dieſen Umſtand benutzt und da, wo es daran fehlte, ſie durch Waſſer und Erde ergänzt; nun hat man mit langen Ruthen an Stöcken ſie daſelbſt in Menge; getödtet auch kann man ſie mit dem ſogenannten Sacknetz, deſſen ſich die Schmetterlingsfänger bedienen, in Menge fangen und gleich in dem Sacke tödten.

Seit einigen Jahren nach der von mir angegebenen ſtarken Vermehrung iſt dieſer Schmetterling in unſerer Gegend ſeltener geworden. Hat nun die Natur durch uns unbekannte Mittel dieſe Unholde vernichtet oder haben ihre Feinde, in Menge erſcheinend, ſie vertrieben, oder haben ſelbſt jene Mittel in Anwendung gebracht, ſie ſo vermindert? Die Beobachtungen, die ich auf meiner Lebensreiſe in Hinſicht der ſchädlichen Thierarten machte, beſtätigten meine Wahrnehmung: daß in der Regel Thierarten, die ſich in einem Jahre beſonders vermehrten, in den nächſten Jahren zum Theil verſchwunden waren. Ungünſtige Witterung in den Entwickelungs-Perioden, ſcheinen die großen Anſtalten zu ſein, wodurch die Natur in

Vermehrung der natürlichen Feinde, die Verminderung der ſchädlichen Thiere zu erzielen weiß.

Der Roſenſpinner, Großkopf, Stammphaläſe, ungleicher Nachtfalter (Phalaena Bombyx Dispar Lin.) Männchen und Weibchen ſind ſich ſehr unähnlich, was zu dem Namen die „Ungleichen" Veranlaſſung gegeben hat.

Der männliche Vogel hat eine Flügelbreite von 1 Zoll und 8—9 Linien. Seine Grundfarbe iſt ein bläuliches Schwarzgrau, auf welchem ſchwarze wellenförmige Züge quer durch die Flügel laufen, unter welchen ein winklicher kleiner Fleck am meiſten ins Geſicht fällt. Die Hinterflügel ſind etwas ſtärker, mit ockergelb gemiſcht und am Hinterrande ſchattirt. Die Franzen ſind abwechſelnd ockerfarben und ſchwärzlich. Die Unterſeite iſt bräunlich ockergelb, mit wenig ſchwarzen Flecken. Die Fühlhörner ſind ſtark gekrümmt.

Das Weibchen, wie ſchon bemerkt, weicht ſehr von dem Männchen ab, es mißt 3 Zoll, jeder Vorderflügel iſt 1 Zoll 3 Linien lang, von Farbe ſchmutzig weiß, hat aber die nämlichen wellenförmigen Züge und Mittelpunkt, wie jenes, nur bläſſer, oft kaum ſichtbar; die Fühlhörner ſind viel geſchmeidiger; der Kopf iſt ſehr klein, und unten ſind die Flügel mit der Oberſeite gleichfarbig. Es hält ſich des Tages ſehr ſtill an Bäumen, Mauern ꝛc. ſitzend und kommt nur des Abens mehr in Bewegung, fliegt aber, weil es einen zu ſchweren Leib hat, nicht weit; da hingegen das flüchtige Männchen am Tage herumſchwärmt, die Weibchen aufſuchend. Wie ſcharf bei dieſem Aufſuchen ihn ſein Geruch leitet, mag folgende Thatſache bekunden. Ich hatte auf einem Spaziergange Raupen dieſes Vogels, die groß und völlig erwachſen waren, in einer Schachtel mit nach Hauſe genommen, um ſie für eine Sammlung zu bereiten; da aber die Zeit fehlte, war die Schachtel im Fenſter ſtehen geblieben, und ſo die Zeit des Einpuppens und des Auskriechens herangekommen. Eines Tages ſitze ich an meinem Schreibpulte, als ein Schmetterling gegen das Fenſter ſtößt. Es war ein Männchen der Stammraupe, das man bei uns wegen ſeines Fluges, indem es ſich bald da bald dort hinwendet, den Haſen nennt. Ich wollte ihn in der Stube fangen und machte langſam das Fenſter auf, worauf der Flüchtling ſogleich hereinſtürzte. Ich ſchloß das Fenſter, um zu ſehen, was es beginnen werde. Es war ein Stück in die Stube geflogen, kehrte aber gleich wieder nach dem Fenſter und zwar nach der Schachtel. Jetzt öffnete ich dieſelbe und ſiehe da, es waren 2 Weibchen ausgekrochen, zu denen ſich das Männchen ſogleich begab.

Die Raupe mißt 1 Zoll und 9 Linien und iſt verältnißmäßig dick; der ſchwarze und gelbe Kopf ſehr groß, die Kinnladen ſehr ſtark, ihre Grundfarbe aber ein ſchwärzliches Grau. Auf dem Kopfe ſteht die Zeichnung eines gelben lateiniſchen V. Sie hat dicht am Kopfe 2 hervorſtehende ſchwarze, mit langen gekrümmten Haarbüſcheln beſetzte, auf beiden Seiten hervorragende Warzen und eben ſolche Haarbüſchel ſtehen auf den beiden Seiten auf röthlichen Warzen. Ueber den Rücken und an den Seiten läuft eine gelbe Linie; neben erſterer ſtehen auf beiden Seiten, auf den erſten 5 Ringen 10 blaue und auf den folgenden 12 röthliche Warzen. Der letzte Ring iſt weißlich, mit ſchwarzen Streifen und lang ausgeſtreckten Haaren. Die Raupe, aus der eine männliche Spinne kommen ſoll, iſt über die Hälfte kleiner und die Grundfarbe merklich dunkler. Im Juli hat die Raupe meiſt ihre Vollendung erreicht und puppt ſich ein. Zu dieſer Zeit erzeugen die leicht abgehenden Haare einen Funken auf der Haut und bei großen Perſonen eine Entzündung im Geſicht, wenn ſie durch Wiſchen ins Geſicht kommen. Zum Verpuppen verfertigen ſie ſich ein ſchwaches weitſchichtiges Gewebe, welches entweder zwiſchen den klüftigen Rinden, oder unter den Einlenkungen der Zweige oder auch zwiſchen Blättern angebracht iſt. Sie verrichten dies Geſchäft gern in Geſellſchaft, oder mehre wählen ſich einen Verſammlungsplatz, wobei man Gelegenheit hat, ſie mit einander zu tödten.

Berichte.

Ludwigsburg, den 25. Mai.

[Erfahrungen im Weinbau. Verſammlung der Weinproducenten.] Die Spalierpfähle werden bei uns ſchon längſt gebrannt, aber nicht getheert, was zu deren Haltbarkeit Vieles beitragen mag. Mit Eichenpfählen habe ich bei meinen Vereinen Verſuche angeſtellt, ſolche aber wieder aufgegeben, indem dieſe Pfähle zu theuer kommen. Das Aufſetzen einer Röhre bei der Gährung des Moſtes geſchieht bei mir ſchon ſeit vielen Jahren mit großem Erfolg. Bei der Altenburger Verſammlung wird hoffentlich der Wein- und Obſtbau auch verhandelt werden, und es wäre zu wünſchen, daß aus allen Gegenden Deutſchlands bei dieſer Verſammlung wenigſtens Abgeordnete in Altenburg ſich einfinden möchten, was durch eine Auffoderung vielleicht bewerkſtelligt werden könnte und ſelbſt nöthig ſein wird, da in dieſem Herbſt in Trier für die Wein- und Obſtproducenten auch eine Verſammlung ſtattfinden ſoll. — Gleichwie Herr Apotheker Neubert in Leipzig durch ſeine Bemühungen einen Weinberg angelegt hat, welcher als Muſter gelten kann, ſo iſt dieſes im Würtembergiſchen ſchon in manchen Weinorten vorgekommen, wodurch nun in dieſen Orten der Moſt im Herbſt ſehr geſucht iſt und gut bezahlt wird. Was Sie über den Grüneberger Wein und über die deutſche Etiquette ſagen, damit bin ich ganz einverſtanden. In meinem Hauſe wird nur deutſcher mouſſirender Wein getrunken; die Franzoſen erhalten keinen Kreuzer von mir für ihren Wein. v. Röder.

Zwickau, den 12. Mai.

[Anfang mit dem Seidenbau.] Seit einiger Zeit haben ſich die Mitglieder des landwirthſchaftlichen Vereins zu Pölbitz mit Anpflanzung von Maulbeerbäumen befaßt, um ſpäter die Seidencultur mit Erfolg angreifen zu können. Zwar ſind die am weiteſten durchgebrochenen Knospen am 10. Mai großentheils erfroren, allein es bilden ſich bereits neue Triebe, und man darf deshalb von dem Vorhaben, die Maulbeerbaum-Anpflanzung fortzuſetzen und zu empfehlen, ſich nicht abbringen laſſen. Der landw. Verein zu Pölbitz.

Von der Rhön, im Juli.

[Beförderung der Obſtbaumzucht.] Wer die Rhöngegend durchwandert und das von ſo thätigen Leuten bewohnte Städtchen Kaltennordheim mit Aufmerkſamkeit betrachtet hat, wird bemerkt haben, daß die Bewohner den Namen des Ortes dadurch haben glaubhaft machen wollen, daß man nirgends die dem Auge ſo wohlthuenden Baumpflanzungen gewahrt. Es iſt deshalb dem Reiſenden eine ſehr erfreuliche Erſcheinung, wenn er in der Nähe oben genannten Städtchens, an einem Berge, wo Kalkſteinfelſen mit ihren kahlen Scheideln emporragen, gleich einer Oaſe in der Wüſte, einen herrlich bepflanzten Obſtbaumgarten gewahr wird, der beſonders in der Blütezeit den herrlichſten Anblick gewährt. Dieſer ſchöne Berggarten, welcher von dem braven Rentamtmann Müller, $^1/_4$ Stunde von Kaltennordheim, auf einem früher öden, mit Kalkſteinen überſäeten Berge angelegt iſt, macht alle die wahrſcheinlicher Weiſe von den Vorfahren angeerbten Vorurtheile: daß hier keine Obſtbäume gedeihen, zu Schanden. Dieſer wackere Mann hat durch dieſe Anlage gezeigt, daß hier nicht allein alle Obſtſorten, ſondern ſogar die nur in wärmern Gegenden vegetirenden Wallnußbäume ſehr gut fortkommen und auch reichliche Früchte tragen. Dieſer Garten iſt nicht allein ein herrlicher Vergnügungsort für Einheimiſche und Fremde, ſondern er iſt auch ein Muſter für die ganze Gegend. Man findet darin außer den vielen Obſtbäumen auf den mannigfachen Terraſſen, die verſchiedenen Klee- und Getreidearten und Oelpflanzen und, was die Hauptſache iſt, die Gemüſearten bis zum zarten Spargel, welche allenthalben in dieſem Berge durch eine ſinnreiche Bewäſſerung im üppigſten Wachsthum erhalten werden.

Marbre.

Literatur.

Katechismus der Obſtbaumzucht. Von Carl Ludwig Seitz. Zweite, neu bearbeitete Auflage. Mit 4 Kupfertafeln und 9 Holzſchnitten. München, 1830. Lindauer'ſche Buchhandlung.

Vorliegende Schrift iſt hauptſächlich für den Bürger und kleinern Landwirth beſtimmt, um dieſe zu einer ausgedehnteren und rationelleren Betreibung der Obſtbaumzucht anzuregen, was um ſo mehr Noth thut, als noch vielfach der große Nutzen der Obſtbaumzucht nicht gebührend anerkannt wird und deshalb viele Räume, die ſehr zweckmäßig mit Obſtbäumen bepflanzt werden könnten, leer ſtehen und das Auge beleidigen, da aber, wo auch die Obſtbaumzucht wirklich ausgedehnt betrieben wird, noch mannigfache Fehler dabei begangen werden, in Folge deſſen dieſer wichtige Culturzweig nicht ſo nutzreich ſich geſtaltet, als er ſich im Gegentheil geſtalten könnte und würde. Bei der immer mehr ſteigenden Bevölkerung iſt es aber dringend nothwendig, die Obſtbaumzucht, die ſowol einen anſehnlichen Theil der Lebensmittel, als auch einen nicht unbedeutenden Zuſchuß zu dem Brenn- und Nutzholzbedarf zu geben vermag, mehr und mehr auszubreiten und ſie auf das Zweckmäßigſte zu betreiben, zumal dazu in der Regel dem Getreide- und Futterbau keine Furche Landes entzogen zu werden braucht.

Iſt gewiß jeder gemeinſinnige Mann von der Wichtigkeit der Obſtbaumzucht überzeugt, ſo ſollte er auch keine Gelegenheit vorübergehen laſſen, auf den minder Einſichtsvollen mit allen ihm zu Gebote ſtehenden Mitteln einzuwirken. Hierzu eignet ſich mündliche Belehrung eben ſowol als ſchriftliche. Nur müſſen ſolche Schriften, die auf den Bauer einwirken ſollen, kurz und deutlich ſein und die in ihnen enthaltenen Lehren müſſen durchaus auf Wahrheit beruhen, weil ſich im Gegentheil der Bauer von der Literatur mehr ab- als zuwendet.

Vorliegende Schrift nun vereinigt Alles in ſich, was ſolche Schriften zur Belehrung der bäuerlichen Wirthe geeignet machen kann. Sie iſt kurz, befleißigt ſich einer deutlichen Schreibart und enthält in der Hauptſache nur Wahres. Referent kann ſie daher aus Ueberzeugung empfehlen. In 7 Capiteln handelt der Verfaſſer über die Obſtbaumzucht im Allgemeinen; Eintheilung des Obſtes; von den zum Obſtbau günſtigen Lagen; von dem Einfluß des Erdreichs auf die Obſtbäume; von der richtigen Auswahl der zu pflanzenden Bäume; von Anlegung einer Obſtbaumſchule und zweckmäßigen Abfaſſung eines Katalogs; von der Erziehung, Vermehrung und Veredlung der Obſtbäume; von der Behandlung der veredelten Bäume in den Jahren nach der Veredlung und nachdem ſie die Baumſchule verlaſſen haben; von dem Baumſchnitt, den Krankheiten der Obſtbäume und den Mitteln dagegen und von dem Einernten, Aufbewahren und Verpacken des Obſtes. — Die beigefügten Abbildungen ſind ſehr inſtructiv. 9.

Karl Will der kleine Obſtzüchter, oder gründliche Belehrung in der Obſtbaumzucht. Zum Gebrauche der Jugend. Mit in den Text gedruckten Figuren. Von J. Metzger. Frankfurt a. M., 1843. H. L. Brönner.

„Die Sorge für die Verbeſſerung der Bodencultur gehört ſchon an ſich zu den wichtigſten Aufgaben eines Landes, ſie rückt uns aber um ſo näher, wenn wir die ſteigende Zunahme der Bevölkerung in's Auge faſſen und mit ihr die Nothwendigkeit, für die vermehrte Menſchenzahl die erforderlichen Nahrungsmittel zu produciren. Dies kann nur dann erreicht werden, wenn wir bemüht ſind, durch ſorgfältigere Anpflanzung und Bearbeitung dem Boden einen höhern Ertrag abzugewinnen.

Außer dem Gemüſebau, iſt es hauptſächlich die Einführung der Obſtzucht, welche einen ſolchen vermehrten Ertrag verſpricht, und wodurch der Menſch nicht nur ſeine Nahrungsmittel vermehren, ſondern auch den Lebensgenuß vielfach erhöhen kann.

Neben dem Segen, der überhaupt und namentlich für den Bauernſtand, aus einer vermehrten Obſtcultur hervorgehen wird, giebt es kaum eine anziehendere, nützlichere Beſchäftigung für die

Jugend auf dem Lande, als eben dieſe; es iſt aber auch ein wirkſamer und dauernder Erfolg nur dann zu erwarten, wenn ſchon die Kinder in der Schule mit dieſem Zweig der Landwirthſchaft vertraut gemacht und befreundet werden.

Man hat dieſes wohl ſchon häufig verſucht, allein gewöhnlich ohne vielen Nutzen, weil entweder der Lehrer keinen Sinn und keine Kenntniß dafür hatte, oder noch öfter, weil es an einem Lehrbüchlein fehlte, das geeignet war, den Kindern Luſt und Liebe an der Sache zu erwecken, denn die bis jetzt vorhandenen Anleitungen zur Obſtbaumzucht beſtehen größtentheils, abgeſehen von den ſonſtigen Mängeln, nur in trocknen Regeln, die mitunter für Jung und Alt zugleich dienen ſollen und denen der Knabe keinen Geſchmack abgewinnen kann.

Das gegenwärtige Büchlein iſt speciell zum Gebrauch der Jugend geſchrieben und es wurde deshalb der ganze Unterricht in eine Erzählung verwebt. In Bezug auf den Gegenſtand ſelbſt, die Lehre von der Obſtbaumzucht, wird es ſich bewähren, und ich hoffe, es wird auch von den jungen Leſern liebgewonnen werden.“

Ein Gleiches hoffen auch wir und ſind, daß dies geſchehen werde, ſchon im Voraus überzeugt, denn das Büchlein iſt in jeder Hinſicht ausgezeichnet, belehrend, nicht nur für Jung, ſondern auch für Alt, obwol eine Belehrung der Alten nicht in dem Sinne des Herrn Verfaſſers geweſen iſt. Auch glauben wir mit Zuverſicht, daß dieſes Schriftchen die Lehrer lieb gewinnen und es in ihren Schulen einzuführen ſuchen werden, wenn ſie nur erſt das Büchlein kennen werden. Endlich ſind wir noch der Meinung, daß die Regierungen aller deutſchen Länder zur Verbreitung des kleinen Buches nach Kräften wirken, daß ſie es ſich vorzüglich angelegen ſein laſſen werden, daſſelbe in allen Landſchulen einzuführen; der Preis des Schriftchens iſt daran kein Hinderniß.

Wir ſind überzeugt, daß, wenn Metzger's Karl Will bald eben ſo allgemein in den Schulen in Gebrauch wäre als der Katechismus und das A. B. C.-Buch, die Obſtbaumzucht in kurzer Zeit einen Aufſchwung erhalten würde, wie nie zuvor, denn gerade dieſer Zweig der Landwirthſchaft iſt es, der, wenn er befördert werden und gedeihen ſoll, ſchon die Kleinen mit Liebe für ihn erfüllen, der ſchon den Kleinen gelehrt werden muß, damit, wenn ſie einſt die väterliche Wirthſchaft, oder auch nur das Häuschen nebſt Garten übernehmen, als rationelle Obſtzüchter ſchon ausgebildet ſind. Und iſt es einmal dahin gekommen, dann werden auch unſere Dörfer und Fluren bald einem Garten gleichen, bald wird man kein verlorenes Plätzchen mehr erblicken und Wohlſtand wird bald überall heimiſch werden.

Gewiß würde ſich ein Jeder um die Verbreitung von Metzger's Büchlein ſehr verdient machen. 2.

Miszellen.

[Bluten des Weinſtocks.] Eine zufällige Verwundung des Weinſtocks in einer ungelegenen Jahreszeit veranlaßt Verblutung, welche nur auf folgende Weiſe geſtillt werden kann: Man vermiſche geſchabten Käſe mit ungelöſchtem Kalk, nehme von dieſer Miſchung die nöthige Menge, drücke ſie feſt auf die Wunde, und der Saft wird ſogleich aufhören zu fließen.

[Copuliren der Kirſchbäume.] Man wählt zu ihren Grundſtämmen am vortheilhafteſten die aus den Kernen der kleinen rothen (nicht ſchwarzen) Süßkirſche erzogenen Sämlinge, welche in einigen Jahren ſehr wüchſige gerade Stämmchen geben, die alle Sorten in der Veredlung gut annehmen und die ſchönſten Bäume liefern. Das ſpäte Copuliren, im October bis Januar, wird ſehr empfohlen, wobei der Froſt kein Auge vernichtet; daſſelbe wird beſonders bei noch ſchwachen jungen Grundſtämmchen angewendet, aber auch bei den Kronzweigen.

[Wie Kirſchbäume zu pflanzen ſind.] Da die Kirſchen eine ſteinige Unterlage, welche der Näſſe ſtets Abzug gewährt, lieben, ſollte man überall, wo man Kirſchbäume in fettem Lande pflanzt, ein 3 Fuß tiefes und 4 Fuß weites Baumloch machen, daſſelbe zur Hälfte mit einer Miſchung von Kieſelſteinen, Sand und gutem Erdreich füllen und dann den Baum, nicht tief, auf gewöhnliche Art ſetzen. So kann man eines guten Gedeihens gewiß ſein.

[Baumanpflanzung.] Der Obſtbaum ſowol als der Maulbeerbaum ſind doch ohne Zweifel der höchſten Aufmerkſamkeit der Regierungen würdig, da ſie immer die Nahrung des Landmanns anſehnlich vermehren und der Obſtbaum ihn oft ſogar vor Hungersnoth ſchützen kann. Wie, wenn ein Geſetz jedem Bauer auferlegte, jedesmal, wenn ihm ein Kind geboren wird, einen Obſt- oder Maulbeerbaum zu pflanzen, der, mit einer Nummer bezeichnet, zwar ſein Eigenthum bliebe, den er aber auch groß zu ziehen ſchuldig wäre? Welch' eine kleine, mit keinen Koſten verknüpfte Mühe gegen den großen Vortheil, wenn ein Land in jedem Jahre einen eben ſo großen Zuwachs an Obſt- und Maulbeerbäumen als an Kindern erhielte? Der Ertrag für die Zukunft wäre gewiß ſehr groß. Das ganze Land würde bald einem Garten gleichen und dieſer Garten würde eine Art von Kalender für die Bauern ſein, und jeder Bauer würde ſeinen eigenen Freund und Beſchützer haben, mit dem er heranwüchſe, der ihn lieben und pflegen würde.

[Obſtbaumpflege.] Ein Jahr um das andere müſſen ſämmtliche Obſtbäume im Herbſt von der Wurzel bis zur Krone mit Kalk beſtrichen werden, wodurch ſie eine glatte Rinde bekommen und vom Mooſe rein erhalten werden. Geſchieht das Beſtreichen eines Baumes das erſte Mal, ſo müſſen vorher die Splitter in der Rinde abgekratzt werden. Durch dieſen Kalkanſtrich werden zugleich unzählige Larven und Inſecten vertilgt.

[Süßes Pflaumenmus zu erhalten.] Wenn es überhaupt nicht vortheilhaft iſt, die Pflaumen ſogleich vom Baume herab zum Musſieden zu verwenden oder abzubacken, ſo iſt doch der Nachtheil noch größer, wenn minder reife Pflaumen alsbald zum Musſieden verwendet werden. Es ereignet ſich im Anfange der Pflaumenreife, daß heftige Stürme wüthen, wo viele Pflaumen herunter geſchüttelt werden, welche ihre vollkommene Reife noch nicht erhalten haben. Um nun davon ein ſüßes Mus zu erhalten, iſt es nöthig, ſie auf einen luftigen Boden auf ein Strohlager zu bringen und daſelbſt mindeſtens 8—10 Tage liegen zu laſſen. Die Früchte reifen ſo nach und werden ſüßer. Beobachtet man dieſe Vorſicht, ſo erhält man von ſolchen Pflaumen ein eben ſo wohlſchmeckendes und ſüßes Mus als von Pflaumen, welche ihre vollkommene Reife auf den Bäumen erlangt haben.

[Rebſorten im ſüdlichen Deutſchland.] Unter die weißen edlen Trauben, aus denen bei einer geeigneten Gebirgslage und vorzüglichem Boden weiße edle Weine im ſüdlichen Deutſchland erzielt werden, gehören: 1) der weiße Riesling, kleine Riesling; 2) der rothe Traminer, auch blos Traminer genannt; 3) der weiße Traminer, außerdem Fränkiſch und Schleitheimer genannt; 4) der Ruhländer oder rothe Klevner. Unter die blauen edlen Weintrauben, aus denen bei guten Lagen im ſüdlichen Deutſchland die feinſten rothen Weine erzielt werden, gehören: 1) der blaue Klevner, Burgunder, Klebroth; 2) das Möhrchen, in Deutſchland ſeltner und ſeiner geringen Fruchtbarkeit wegen weniger beliebt als der blaue Klevner. Unter den weißen Weintrauben, die früh reifen und unter minder günſtigen Verhältniſſen ſich zur Erzielung weißer Weine eignen, ſind zu bezeichnen: 1) der weiße Gutedel, Junker; 2) der Krachgutedel, Krachmoſt; 3) der grüne Silvaner, Salvener, Oeſtreicher. Unter die rothen Weintrauben, aus denen bei mittlerer Lage im ſüdlichen Deutſchland ein Wein von mittler Güte erzielt wird, ſind zu zählen: 1) der blaue Silvaner, ſchwarze Riesling bei Heilbronn, Süßſchwarz bei Würzburg; 2) der blaue Räuſchling; 3) der Gelbhölzer.

[Traubenſorten an Spaliere.] Zu Tafeltrauben an Mauerwände und Lauben ſind zu empfehlen: die Muscatellerarten, der rothe, der Pariſer, der Königsgutedel und der Trollinger (Schwarzwelſche).

[Gegen das Moos an den Obſtbäumen] hat ſich ſehr bewährt das Beſtreichen der Bäume mit einer breiartigen Miſchung von $3/4$ Theilen Kalk und $1/4$ Theil Lehm, mit Waſſer verdünnt. Binnen kurzer Zeit nach Anwendung dieſes Mittels verſchwand das Moos an allen Theilen völlig, die Bäume erhielten eine ſehr ſchöne, glatte, friſch und geſund ausſehende Rinde, und es wurden ſomit auch alle nachtheiligen Folgen der Mooskrankheit, als: kränkliches Anſehen der Baume, ſpärliche Triebe, kleine unanſehnliche Früchte ꝛc. vermieden.

[Bäume ohne Haarwurzeln zum Fortwachſen zu bringen.] Bei der Verpflanzung ſchon etwas ſtarker Obſtbäume, und namentlich nach einem etwas weiten Transport, erhält man dieſe oft mit ſehr ſchlechten, vertrockneten Wurzeln, oft ſogar ohne Haarwurzeln. Das Bewurzeln dieſer Bäume iſt alsdann vielen Schwierigkeiten unterworfen. Um nun ſolche Bäume zum Fortwachſen zu bringen, umwickelt man die Hauptwurzeln des Baumes ihrer ganzen Länge nach mit Lappen von grobem angefeuchteten Flanell oder anderm wollenen Zeuge und pflanzt dann den Baum. Die Wolle zieht die Erdfeuchtigkeit leicht an; dies erhält die Wurzeln und demnächſt den Stamm, und es bilden ſich an erſterem leicht neue Haarwurzeln, welche durchwachſen und ſpäter dem Baume die nöthige Nahrung zuführen. — Bei Weinfechſern, die oft ſehr arm an Haarwurzeln ſind, iſt dieſes Mittel gleichfalls vortheilhaft anzuwenden.

[Das ſchnellere Reifen der Weintrauben zu befördern.] In den größern und gut dotirten Weinanlagen in Frankreich hat man mit vielem Vortheil concav geformte und inwendig glatt gebrannte Ziegel, in Geſtalt der Hohlſpiegel, angewendet, die auf der innern Seite ganz ſchwarz ſind. Dieſe werden hinter die unreifen, ſchon zeitigenden Weintrauben ſo gehängt, daß die Traube den innern Raum deſſelben einnimmt, wodurch ſie ſehr ſchnell reift und einen außerordentlichen Wohlgeſchmack bekommt.

[Die galvaniſche Kraft zur Vertilgung des Ungeziefers.] Man bedient ſich dazu zweier Ringe, deren einer von Kupfer, der andere von Zink iſt, und die genau an einander paſſen müſſen. Sie werden um den zu ſchützenden Baum ꝛc. gelegt, und ſobald Raupen, Ohrwürmer und anderes von der Erde aufkriechendes Ungeziefer in Berührung mit dem Kupfer kommen, erhalten ſie einen galvaniſchen Schlag, der ſie tödtet, wenigſtens zum Herunterfallen bringt und auf längere Zeit betäubt. Der Apparat wirkt bei naſſem und trocknem Wetter und iſt fortwährend in Thätigkeit.

So eben iſt erſchienen und in allen Buchhandlungen vorräthig:

Dr. A. B. Reichenbach's

Naturgeſchichte des Pflanzenreichs,

oder Abbildung und Beſchreibung der wichtigſten in- und ausländiſchen Pflanzen, mit vorzüglicher Berückſichtigung ihres Nutzens. Nach dem Linné'ſchen Syſteme geordnet, mit einer Aufzählung der Gattungen nach natürlicher Anordnung begleitet und nach den beſten Quellen bearbeitet.

Neue Ausgabe. 4. In 27 Lieferungen.
1. Lieferung, Subſcriptionspreis 9 gGr. (11¼ Ngr.)

Monatlich regelmäßig erſcheint eine neue Lieferung, deren jede aus 2 Bogen Text und 3 ſauber colorirten Tafeln Abbildungen beſteht.

Die Verlagshandlung von **Voigt & Fernau** in Leipzig.

Bei **Gebr. Reichenbach** in Leipzig erſchien:

Populäre Sternkunde,

oder
leichtfaßliche und unterhaltende Darſtellung

der Wunder des geſtirnten Himmels.

Nebſt einem Anhange
über das Weſentlichſte des Kalenders und der Witterungslehre.

Von

Dr. G. A. Jahn.

Mit 9 Tafeln Abbild. 1843. 2⅓ Thlr.

Der Weg durch's Leben,

oder

Erfahrungen und Rathſchläge für Jünglinge,

welche

ſich als Künſtler, Kaufleute und Gewerbtreibende, von ihrem Austritte aus der Schule an, bis zum Eintritt in den eigenen Hausſtand, für alle Verhältniſſe des Lebens würdig bilden und auf ihrem künftigen Berufswege ſegensreich wirken wollen.

Von

Dr. L. S. Jaspis.

Zweite vermehrte Auflage. 1843. ⅔ Thlr.

Druck von C. P. Melzer in Leipzig.

THIS BOOK IS DUE ON THE LAST DATE
STAMPED BELOW

RENEWED BOOKS ARE SUBJECT TO IMMEDIATE
RECALL

LIBRARY, UNIVERSITY OF CALIFORNIA, DAVIS

Book Slip–25m-6,'66(G3855s4)458

Nº 550747

Zeitschrift für
Wein-, Obst-
und Seidenbau.

S7
Z6
1843
no.1-3

LIBRARY
UNIVERSITY OF CALIFORNIA
DAVIS